



Встроенная печь комби-микроволны

руководство по использованию и установке



Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.



Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.







содержание







Меры предосторожности

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели компактный духовой шкаф SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этим компактным духовым шкафом:

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти**.



Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества**.

 Предупреждение. Риск возгорания.

 Предупреждение. Горячая поверхность.

 Предупреждение. Электричество.

 Предупреждение. Взрывчатые вещества.

 НЕ следует.

 НЕ прикасаться.

 НЕ разбирать.

 Строго следуйте указаниям.

Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.

 Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.

Обратитесь в сервисный центр за помощью.

 Примечание

 Важная информация

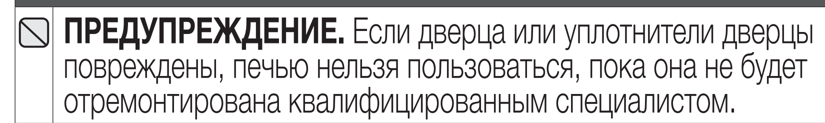
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.



	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.
	Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции и в состоянии безопасно пользоваться печью, а также осознают опасность неправильного с ней обращения.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.
	Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.
	При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.
	Компактный духовой шкаф предназначен для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.
	При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в компактном духовом шкафу емкостей с напитками может привести к их перегреву выше точки кипения с задержкой вскипания. Соблюдайте меры предосторожности при их вынимании, чтобы не получить ожоги, так как существует опасность внезапного бурного вскипания жидкости.









★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.
⃠	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в компактных духовых шкафах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в духовке.
★	Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.
☛	Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
⃠	Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.
★	Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
★	Следите, чтобы дети не играли с устройством.
✆	Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
⃠	Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
★	Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.
★	Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.







★	Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
☛	Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

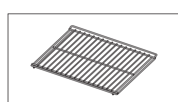
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций печи) - дополнительно	
☛	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда компактный духовой шкаф работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри печи.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
⃠	Не допускается использование паровых очистителей.
⃠	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу подсветки, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.
★	Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.







⃠	Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.
✋	При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.
✋	При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.
☛	Держите устройство и кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
⃠	Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



☛ Решетка устанавливается приподнятой частью к задней стенке духового шкафа. Это позволяет ей оставаться в нейтральном положении во время приготовления тяжелых блюд.

☛ Не используйте решетку при работе в режиме микроволн.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Общие

Техническая информация

Электрическое питание: 230 В — 50 Гц

Размеры (Ш x В x Г)

Общий размер : 595 x 454,2 x 570 мм

Размер встраиваемой части : 555 x 445 x 548,8 мм





Данное устройство отвечает нормам, утвержденным Европейским Союзом.

Утилизация упаковки и устройства.

Упаковка подлежит вторичной переработке.

Упаковка может состоять из следующих материалов:

- Картон;
- Полиэтиленовая пленка;
- Полистирол, без фреона (жесткий пенопласт PS).

Обязательно утилизируйте вышеперечисленные материалы в соответствии с нормативными актами правительства.

Местные муниципальные органы могут предоставить необходимую информацию о способе утилизации домашней бытовой техники.



Безопасность

Подключение этого устройства должен осуществлять только квалифицированный специалист. Данная печь НЕ предназначена для использования в промышленных условиях. Она предназначена для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Устройство остается горячим в процессе использования и затем в течение некоторого времени.

При использовании духовки необходимо соблюдать меры предосторожности, если вблизи находятся дети.

Электрическое соединение

Электрическая проводка в доме, к которой подключается устройство, должна соответствовать национальным и местным нормам. Установка должна обеспечивать возможность удобного отключения устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.







Установка в шкаф

При контакте с духовкой кухонный шкаф должен быть устойчив к воздействию температуры до 100 ºC. Компания Samsung не несет ответственности за повреждение шкафов из-за воздействия тепла.

Рис. 1 Частично вставьте печь в нишу.
Протяните соединительный кабель к источнику питания.

Рис. 2 Полностью вставьте печь в нишу.

Рис. 3 Закрепите печь с помощью прилагаемых двух болтов (4 x 25 мм).

Рис. 4 Подсоедините компактный духовой шкаф к электросети.
Убедитесь, что устройство работает.

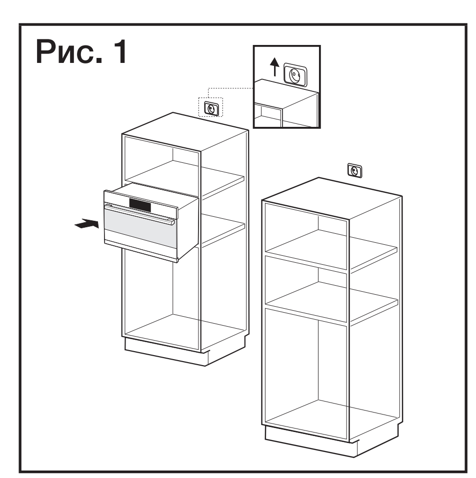


Рис. 1

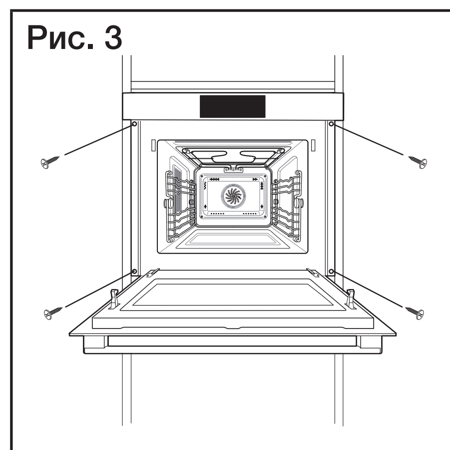


Рис. 3

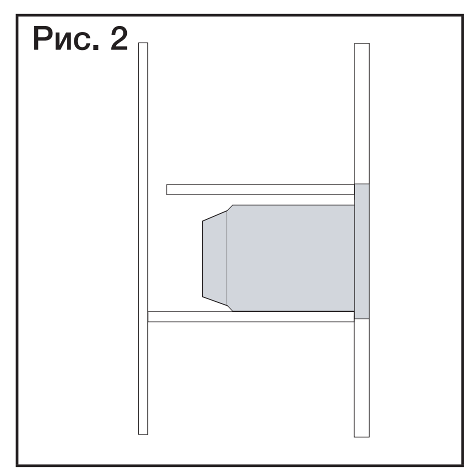


Рис. 2

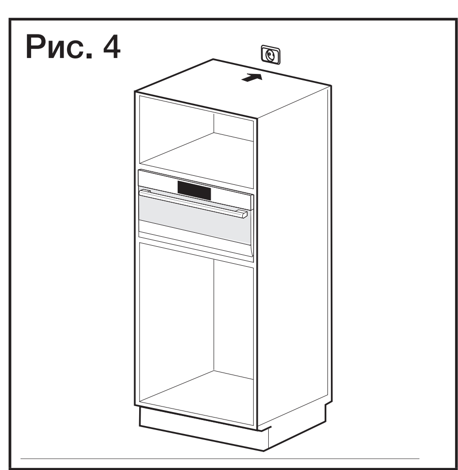


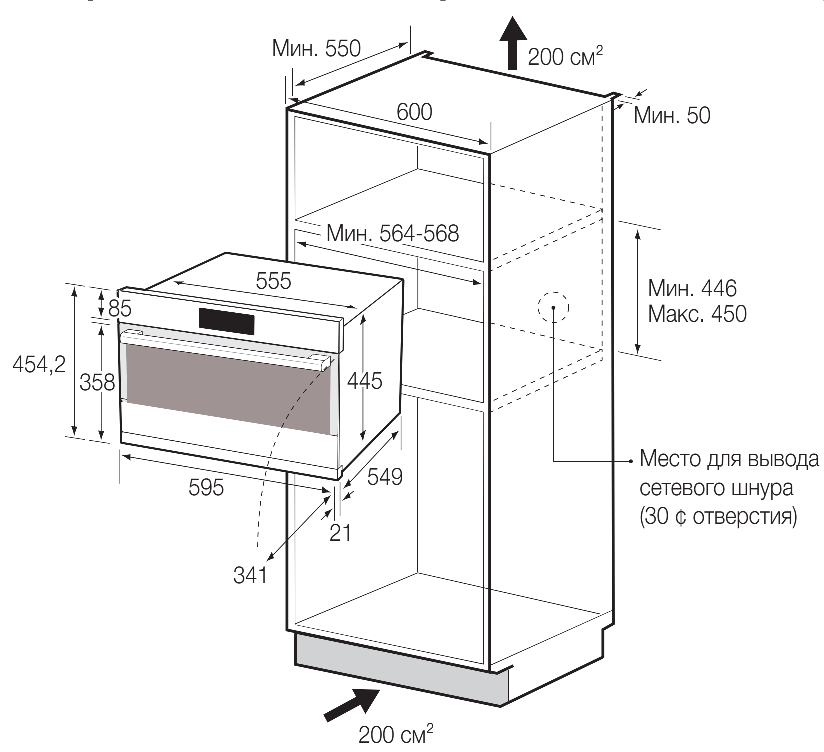
Рис. 4







Размеры для монтажа в среднюю секцию шкафа



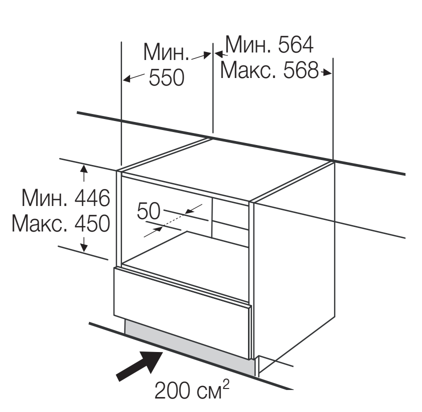


При распаковке изделия удерживайте его за две боковые ручки и ручку двери.

Боковая ручка Боковая ручка

Ручка дверцы

Размеры для монтажа в нижний шкаф







ЧИСТКА КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали компактного духового шкафа.

- Внутренние и внешние поверхности
- Дверца и уплотнители дверцы
- Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)

ВСЕГДА поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и плотно прикрывайте дверцу.

Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

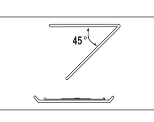
1. Для очистки внешних поверхностей используйте мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

НЕ допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **НИКОГДА** не используйте абразивные материалы и химические растворители. При очистке уплотнителей дверцы следите, чтобы частицы продуктов:

- Не накапливались на них;
- Не мешали правильно закрывать дверцу.

Чистите внутреннюю камеру после каждого пользования печью, используя раствор мягкого моющего средства, но сначала дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить. (Только для моделей с поворотным нагревателем)







ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО ШКАФА

При хранении компактного духового шкафа и его обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнители дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию духовых шкафов.

НЕ снимайте наружный корпус печи.
Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое не запыленное место.
Причина: пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

Данный компактный духовой шкаф не предназначена для коммерческого использования.

Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

	⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
	Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✔	✔	✔	✔
	Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✔	✔	✔	✔
	В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✔	✔	✔	✔





	Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
	Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
	Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
	Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
	В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
	Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
	Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
	Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
	Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
	Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
	Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
	Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
	Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
	Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
	Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
	Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
	Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
	Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу: они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓









	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в компактном духовом шкафу емкостей с напитками может привести к задержанному бурному вскипанию, поэтому при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
	Не кладите поднос или подставку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
	Не используйте компактный духовой шкаф для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔




	ВНИМАНИЕ				
	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
	Не используйте компактный духовой шкаф для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
	Сырые яйца и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в компактных духовых шкафах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в компактном духовом шкафу. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✔	✔
	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
	Обязательно пользуйтесь кухонными рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✔	
	Не включайте компактный духовой шкаф, если в нем ничего нет. Компактный духовой шкаф автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. Рекомендуется поместить в печь стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны при случайном включении печи.	✔			✔
	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка компактного духового шкафа").	✔		✔	
	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	





МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ. (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛН)

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию компактных духовых шкафов, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:

(1) дверца (не должна быть погнута);

(2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);

(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию компактных духовых шкафов, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.
Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта привода, решетка.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой используемого компактного духового шкафа могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Этот компактный духовой шкаф предназначен для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

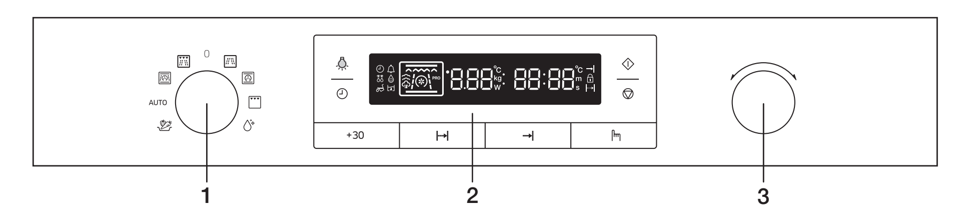
Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.





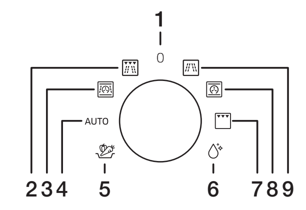
функции микроволновой печи

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



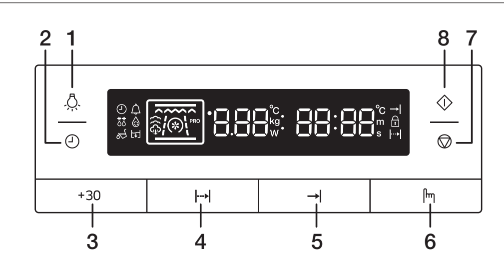
1. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА
2. ДИСПЛЕЙ
3. МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ

Переключатель режима



1. ВЫКЛ.
2. РЕЖИМ СВЧ + ГРИЛЬ
3. РЕЖИМ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ
4. РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ
5. РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ
6. РЕЖИМ ОЧИСТКИ ПАРОМ
7. РЕЖИМ ГРИЛЯ
8. РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ
9. РЕЖИМ СВЧ

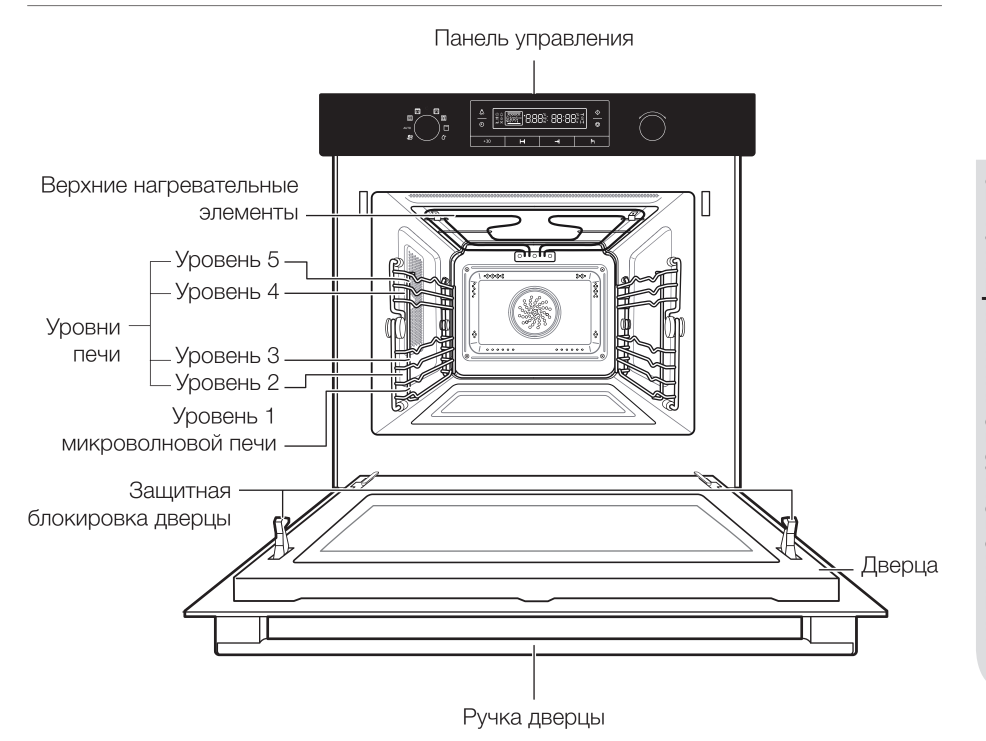
Дисплей



1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ
2. ЧАСЫ
3. +30С
4. ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
5. ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ
6. ВЫБОР
7. СТОП/ОТМЕНА
8. СТАРТ



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ







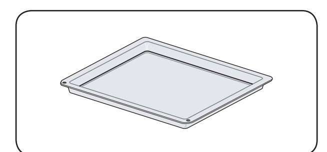
- Уровни пронумерованы снизу вверх.
- 4-й и 5-й уровни используются главным образом для функции гриля.
- Уровень 1 в основном используется при работе в режиме микроволн с керамическим подносом.
- Чтобы определить оптимальный уровень для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.



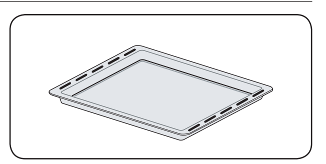
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Следующие принадлежности входят в комплект поставки микроволновой печи.

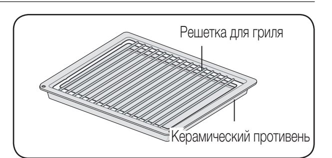
1. Керамический противень.
(Используется в режиме микроволн.)



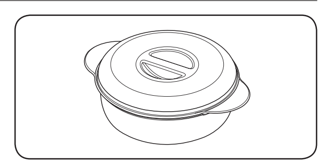
2. Противни.
(НЕ используйте в режиме СВЧ.)



3. Керамический противень с решеткой для гриля.
(Используется для режимов быстрого приготовления и гриля.)



4. **Пароварка чистый пар,** см. стр. 50 – 52.
Назначение. Пластиковую пароварку можно использовать, когда выбрана функция обработки паром.






 Чтобы выбрать оптимальные принадлежности для приготовления блюд, см. руководство по приготовлению пищи в настоящем руководстве.

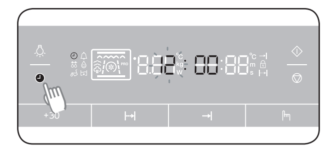


перед началом использования

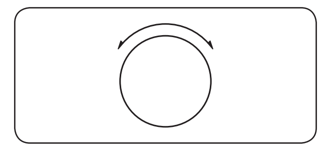
При первом включении устройства начинает светиться дисплей.
Через три секунды на дисплее начнут мигать символ часов и значение "12:00".

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

1. Нажмите **ЧАСЫ**. Начнет мигать значение "12:00".



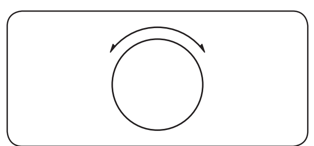
2. Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение часов.



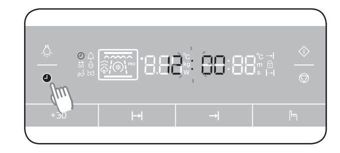
3. Нажмите **ЧАСЫ**.
Начнет мигать значение "00" (минуты).



4. Поворачивайте **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить значение минут.



5. Нажмите **ЧАСЫ**.







Чтобы изменить настройки часов, повторите описанный выше шаг 1, чтобы дисплей начал мигать.
Затем повторите шаги 2–5 для изменения настроек часов.





НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

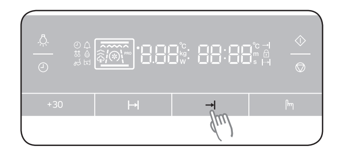
Режим энергосбережения позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

Режим ожидания

По умолчанию печь переходит в режим ожидания спустя 2 минут бездействия.

Режим ЭКО

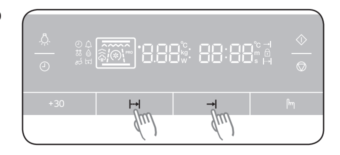
1. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ** и удерживайте в течение 3 секунд. Когда печь находится в режиме ЭКО, дисплей отключается и использование печи невозможно.



2. Для отключения режима ЭКО откройте дверцу или нажмите любую кнопку.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

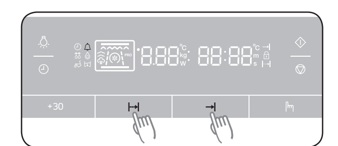
1. Чтобы отключить звуковой сигнал, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ** в течение одной секунды.
   Печь больше не будет подавать звуковые сигналы, завершая выполнение функции.







2. Чтобы снова включить звуковой сигнал, одновременно нажмите и удерживайте кнопки **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ** в течение одной секунды.



NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_RU.indd 20 2014-10-16 3:20:25

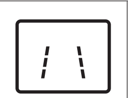


Использование печи

ТИПЫ НАГРЕВА

В следующей таблице представлены различные режимы нагрева и параметры, доступные для данной печи. Чтобы верно подобрать режим и параметры для рецепта, используйте руководство по приготовлению пищи ниже.

Режим СВЧ

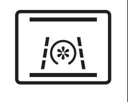
	Для приготовления и размораживания продуктов используется энергия СВЧ. Она обеспечивает быстрое и эффективное приготовление без изменения цвета или формы продуктов. Уровень мощности и время приготовления для различных блюд устанавливаются вручную.

Режим духового шкафа

	Конвекция Еда прогревается горячим воздухом, подаваемым с задней стороны духовки. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания. Рекомендуемая температура: 180 °C
	Гриль Пища нагревается верхним нагревательным элементом. Рекомендуемая температура: 220 °C



Функции комби

	Микроволны + Гриль В данном режиме можно приготовить все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, кусочки курицы).
	Микроволны + Конвекция Этот режим можно использовать для приготовления любого мяса и птицы, а также запеканок и блюд с тертым сыром, бисквитов и легких кексов с фруктами, пирожков и сдобы, жареных овощей, лепешек и хлеба.

Автоматические функции

	Режим автоматического меню Для вашего удобства можно выбрать из 15 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс приготовления. (При использовании режима автоматического меню на дисплее отображается индикация "A")
	Режим приготовления овощей Для вашего удобства можно выбрать из 10 предварительно запрограммированных программ приготовления. Время и температура будут установлены автоматически. Вы просто выбираете программу и вес блюда, а затем запускаете процесс быстрого приготовления. (При использовании режима приготовления овощей на дисплее отображается индикация "U")





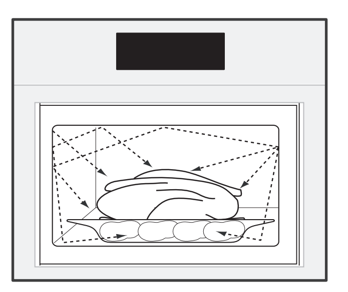
ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

Микроволновой печью можно пользоваться для:

- Режим СВЧ
- Функции комби

Принцип приготовления пищи



1. Микроволны, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются благодаря системе смешивания и распределения. За счет этого пища готовится равномерно.
2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см. Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.
3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:
    - Количества и плотности продуктов;
    - Содержания воды;
    - Начальная температура. (Замороженные продукты или свежие)





Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление продолжается даже после извлечения блюда из печи.

Поэтому необходимо соблюдать время выдержки продуктов, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, чтобы обеспечить:

- Равномерное приготовление продуктов до самого центра;
- Одинаковую температуру по всему объему пищи.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА МИКРОВОЛН

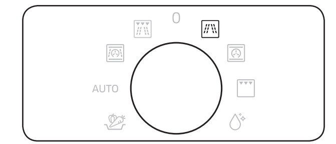
Для приготовления пищи в микроволновом режиме используются высокочастотные волны. Эти волны заставляют молекулы пищи двигаться с высокой скоростью, создавая трение и энергию, необходимую для приготовления.



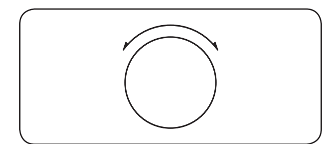
При использовании режима микроволн устанавливайте керамический противень на первый уровень.

Настройка режима микроволн

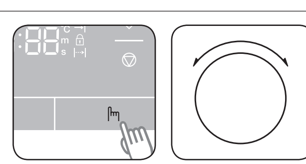
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ СВЧ**.
   На дисплее отобразятся время и уровень мощности (по умолчанию 800 Вт).



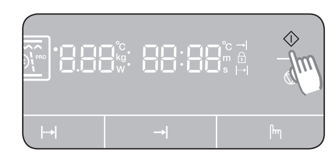
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.
   Максимальное время приготовления составляет 90 минут.



3. Чтобы изменить уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного уровня.



4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для начала приготовления.







Руководство по выбору уровней мощности микроволновой печи

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ПРОЦЕНТ (%)	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ (Вт)	ПРИМЕЧАНИЕ
ВЫСОКИЙ	100	800	Нагрев жидкостей.
ВЫСОКИЙ НИЗКИЙ	83	700	Нагрев и приготовление пищи.
УМЕРЕННО ВЫСОКИЙ	67	600	Нагрев и приготовление пищи.
СРЕДНИЙ	50	450	Приготовление мяса и подогрев легкой пищи.
УМЕРЕННО НИЗКИЙ	33	300	
РАЗМОРОЗКА	20	180	Разморозка и непрерывное приготовление.
НИЗКИЙ	11	100	Разморозка легкой пищи.

Руководство по выбору посуды для использования в микроволновой печи

Посуда, используемая в режиме СВЧ, должна пропускать микроволны и позволять им проникать в пищу. Металлы, такие как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражают волны СВЧ. Поэтому металлическую посуду использовать не следует. Разрешается использовать посуду с отметкой о безопасности для использования в микроволновой печи. Дополнительные сведения о подходящей посуде см. в следующем руководстве. Поместите стакан воды или немного пищи на керамический противень.




Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓✗	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Близкое расположение фольги к стенке печи или использование фольги в большом количестве может привести к образованию электрической дуги.
Фарфор и глиняные изделия	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовые пластиковые корытца	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления		
• Полистироловые стаканчики и контейнеры	✓	Можно использовать для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться.
• Бумажные пакеты или газеты	✗	Существует риск возгорания.
• Переработанная из вторсырья бумага или металлическая отделка	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.



Кухонные принадлежности	**Пригодность для использования в микроволновой печи**	**Примечания**
Стеклянная посуда		
• Посуда, предназначенная для разогрева с последующей подачей на стол	✓	Может использоваться при отсутствии металлической отделки.
• Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
• Стеклянные банки	✓	Нужно обязательно снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл		
• Блюда	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
• Пакеты для заморозки с проволочной обвязкой	✗	
Бумага		
• Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
• Переработанная бумага	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Пластик		
• Контейнеры	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
• Липкая пленка	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
• Пакеты для заморозки	✓✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разбрызгивания.



Образование дуги — это определение, обозначающее образование искр в микроволновой печи.

✓ : Рекомендовано

✓✗ : Использовать с осторожностью

✗ : Опасно









Руководство по приготовлению в режиме СВЧ

Общее руководство

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы.

Использование крышки во время приготовления

Необходимо накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который влияет на процесс приготовления.
Пищу можно накрывать разными способами: например, керамическим блюдо, пластмассовой крышкой или пластиковой пленкой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Время выдержки

После приготовления необходимо дать пище постоять в течение рекомендуемого периода времени, чтобы позволить температуре выровняться.

Руководство по приготовлению замороженных овощей



Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой.
Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени (см. таблицу).

Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата.
Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150	600	5-6	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300	600	8-9	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Горошек	300	600	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300	600	7½-8½	2-3	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/горошек/ кукуруза)	300	600	7-8	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (китайская)	300	600	7½-8½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.







Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 30-45 мл холодной воды (2-3 ст.л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте в закрытом виде минимальное количество времени (см. таблицу). Продолжите готовить, чтобы получить предпочтительный результат. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло Накрывайте на время выдержки (3 минуты).

Совет: Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

 Все свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне микроволновой мощности (800 Вт).

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 500	4-5 5-6	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите соцветиями к центру блюда.
Брюссельская капуста	250	5-6	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст. л.) воды.
Морковь	250	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 500	5-6 7-8	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите соцветиями к центру блюда.
Кабачки	250	3-4	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250	3-4	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250	3-4	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 250	1-2 2-3	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250	4-5	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте ровно 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	250	4-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 500	4-5 7-8	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Кольраби	250	5-6	3	Нарежьте кольраби мелкими кубиками.







Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис: Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия: Используйте большую миску из стекла пирекс. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не накрывая крышкой. Время от времени помешивайте во время, и после приготовления. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.




Блюдо	Порция (г)	Мощность (Вт)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 375	800	17-18 18-20	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Коричневый рис (пропаренный)	250 375	800	20-22 22-24	5	Добавьте 500 мл холодной воды. Добавьте 750 мл холодной воды
Смесь риса (обычный рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250	800	18-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия (паста)	250	800	10-11	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.



Разогрев

В данной микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. При разогревании небольших кусков будет достигнут лучший результат. Чтобы пища не стала слишком сухой, во время подогрева накрывайте ее крышкой.

Уровни мощности

Для подогрева продуктов можно использовать различные уровни мощности.
Для большого количества легкой пищи или пищи, подогреваемой довольно быстро, например сладкие пирожки, рекомендуется использовать низкий уровень мощности.

Перемешивание

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол. Перемешивание необходимо при нагреве жидкостей.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем. Избегайте перегрева.
Если вы не уверены, рекомендуется установить меньшее время приготовления.
При необходимости время нагрева можно будет увеличить. Обязательно проверяйте, полностью ли прогрелась пища. После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется. Рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.



Разогрев жидкостей

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку. Перемешивайте жидкость во время разогрева и обязательно перемешивайте ее после разогрева. Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться.





Разогрев детского питания

Детское питание

Будьте особенно осторожны при разогреве детского питания. Поместите продукты в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Выдержите 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура должна составлять от 30 до 40 °C.

Детское молоко

Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Тщательно встряхните перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки. Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания перед кормлением. Рекомендуемая температура должна составлять 37 °C.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.



Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20-30 с	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру пищи.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с От 50 с до 1 мин.	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку в центр керамического противня. Готовьте, не накрывая крышкой. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.







Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкция
Напитки	250 мл (1 стакана) 500 мл (2 чашки)	800 Вт	1½-2 2-3	1-2	Налейте в керамическую чашку и разогревайте в открытом виде. Поставьте чашку в центр керамического противня. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Суп (охлажденный)	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Макаронные изделия с соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Накройте пленкой для микроволновых печей.



Разморозка

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна полностью оттаять перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоки, освободите продукт от упаковки, чтобы обеспечить отток жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. По истечении половины времени размораживания переверните, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным. Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не нагрелись. Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, нажмите кнопку **СТОП/ОТМЕНА** и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание. Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу на следующей странице.

Совет: Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните об этом при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании продуктов, замороженных при температуре от -18 до -20 °C.



Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт). Поместите пищу на керамический поднос и установите его на уровне 1.

Блюдо	Порция (г)	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
МЯСО				
Говяжий фарш	250 500	6-7 8-12	15-30	Выложите мясо на керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Свиные бифштексы	250	7-8		
ПТИЦА				
Кусочки курицы	500 (2 шт.)	12-14	15-60	Сначала положите куски курицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целая курица	1200	28-32		
РЫБА				
Рыбное филе	200	6-7	10-25	Положите замороженную рыбу в середину керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните узкие части филе и хвост целой рыбы алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Целая рыба	400	11-13		
ФРУКТЫ				
Ягоды	300	6-7	5-10	Разложите фрукты на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
ХЛЕБ				
Булочки (каждая примерно 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажное кухонное полотенце на керамическом блюде. Переверните по окончании половины времени размораживания.
Тосты/Сэндвичи	250 500	4-4½ 7-9		





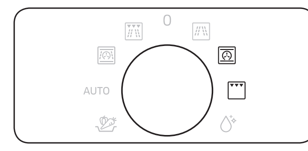


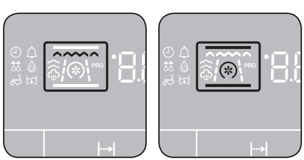


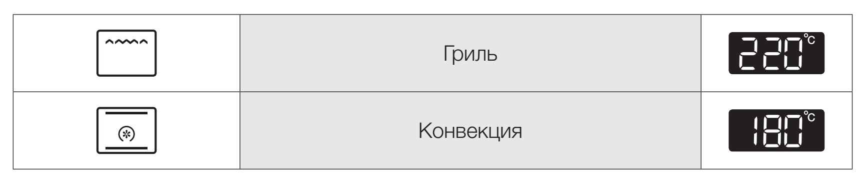
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПЕЧИ

Настройка режима печи

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ ГРИЛЯ** или **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ**. Будут отображены режим печи и рекомендуемая температура.

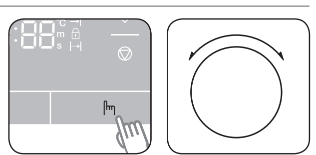




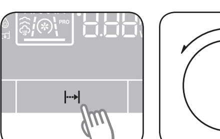


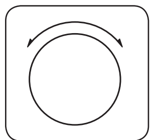
	Гриль	220°C
	Конвекция	180°C

2. Чтобы установить необходимую температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного положения.

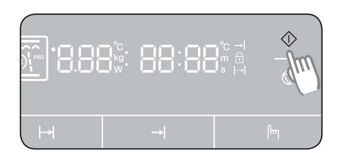


3. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** для установки желаемого времени приготовления.
   Максимальное время приготовления: 10 часов





4. Нажмите **СТАРТ**.









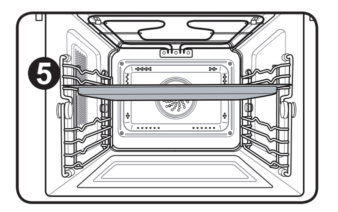


Настройка гриля

Пища нагревается верхним нагревательным элементом.

Для приготовления в режиме гриля установите решетку для гриля и керамический противень на уровне ❺.

* Настройка температуры: 150-230 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 150-230 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для гриля используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Установите температуру для гриля 220 °C, прогрейте в течение 5 минут.

Продукт	Уровень	1-я сторона, время (ч)	2-я сторона, время (ч)	Принадлежности
Шампуры для жаркого	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Решетка для гриля + Керамический противень
Свиные отбивные	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Решетка для гриля + Керамический противень
Сосиски	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Решетка для гриля + Керамический противень
Кусочки курицы	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Решетка для гриля + Керамический противень
Стейки из семги	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Решетка для гриля + Керамический противень
Нарезанные овощи	5	0:15 - 0:20	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Тост	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Решетка для гриля + Керамический противень
Сырные тосты	5	0:03 - 0:05	-	Решетка для гриля + Керамический противень



Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостанавливается. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.







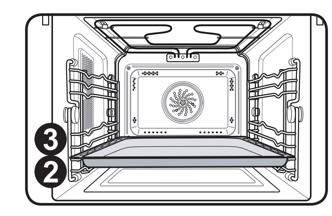
Настройка конвекции

Еда прогревается воздухом, подаваемым от заднего нагревательного элемента при помощи вентилятора. Данный режим обеспечивает равномерный нагрев и идеально подходит для выпекания.

Поместите противни на уровень 2 или 3.



* Настройка температуры: 40-230 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-230 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для выпекания используйте приведенные в данной таблице значения температуры и времени. Рекомендуется предварительно прогреть печь в режиме конвекции.

Продукт	Уровень	Температура (˚C)	Время (ч)	Принадлежности
Квадратная формочка для пирожного с лесным орехом	2	160-170	1:00 - 1:10	Решетка для гриля + Керамический противень
Форма для лимонного торта в форме кольца или чаши	2	150-160	0:50 - 1:00	Решетка для гриля + Керамический противень
Бисквитный торт	2	150-160	0:25 - 0:35	Решетка для гриля + Керамический противень
Фруктовый открытый пирог	2	150-170	0:25 - 0:35	Решетка для гриля + Керамический противень
Фруктовый пирог с мелкой крошкой (из дрожжевого теста)	3	150-170	0:30 - 0:40	Противень для выпекания
Круассаны	2	170-180	0:10 - 0:15	Противень для выпекания
Булочки	2	180-190	0:10 - 0:15	Противень для выпекания
Печенье	3	160-180	0:10 - 0:20	Противень для выпекания
Чипсы, приготовленные в печи	3	200-220	0:15 - 0:20	Противень для выпекания



Рекомендуется предварительный разогрев. При открытии дверцы в процессе приготовления работа печи приостанавливается. Для повторного запуска печи закройте дверцу и нажмите кнопку **СТАРТ**.



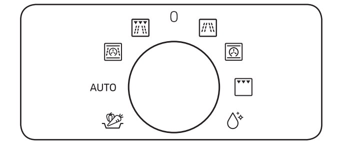




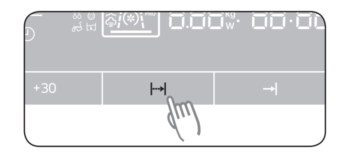
Настройка времени приготовления

Установленное значение времени приготовления не должно превышать 10 часов.
После завершения приготовления нагревательные элементы автоматически отключаются.

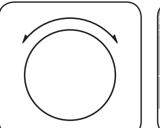
1. Выберите необходимый режим и функции.
   При необходимости задайте температуру.

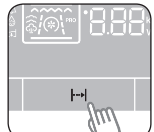


2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

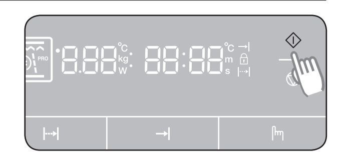


3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать нужное время приготовления, затем нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.





4. Нажмите **СТАРТ**.
   По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и печь выключится.









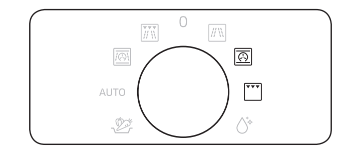
Чтобы изменить запрограммированное время приготовления, повторите описанные выше шаги 2-4. Чтобы отменить запрограммированное время приготовления, нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и установите время на ноль.



Установка времени завершения приготовления

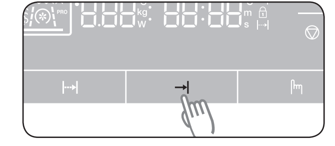
Вы можете настроить время завершения приготовления пищи.
Функцию времени завершения можно использовать только в следующих режимах: **РЕЖИМ ГРИЛЯ** и **РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ**.

1. Выберите необходимый режим и функции.
При необходимости задайте температуру.



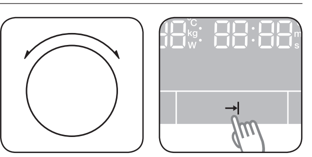
2. Нажмите и удерживайте **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**.
На дисплее начнет мигать текущее время.

Пример. Текущее время — 13:00.
На экране будет мигать значение "13:00".

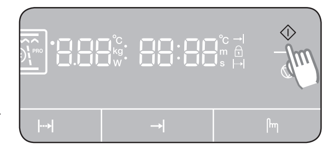


3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить нужное время завершения приготовления, затем нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**.

Пример. Необходимое время — 14:00.



4. Нажмите **СТАРТ**.
Отобразится время приготовления "1:00".
Печь незамедлительно включится.
При достижении времени завершения приготовления прозвучит звуковой сигнал, начнет мигать значение "0:00" и печь выключится.





1) При необходимости время завершения приготовления можно изменить. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**,измените время, повернув **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, а затем еще раз нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**.

2) Для отмены времени завершения приготовления нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**, установите значение времени на "0:00" и снова нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**.



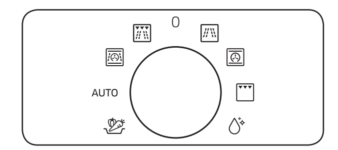


Настройка отложенного запуска

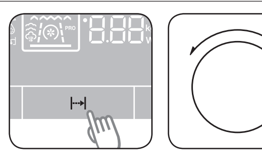
Функция отложенного запуска позволяет откладывать запуск работы печи.

Пример. Текущее время: 12:00
Время приготовления: 2 часа
Время окончания : Вы хотите закончить приготовление в 18:00

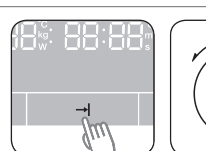
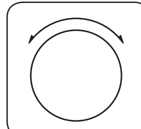
1. Выберите необходимый режим и функции.
   При необходимости установите температуру.



2. Нажмите **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** для установки желаемого времени приготовления.
   (В данном примере — 2 часа)

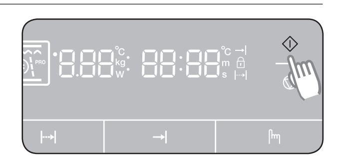


3. Нажмите **ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ**.
   - Время приготовления добавляется к текущему времени. В данном примере отображается значение "14:00".

4. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время завершения приготовления.
   - В нашем примере — "18:00".
     Подождите 5 секунд, и необходимое время завершения приготовления будет установлено.

5. Нажмите **СТАРТ**.
   На дисплее отобразится значок, указывающий, что функция отложенного запуска активирована. После этого печь автоматически включится в выбранное время (16:00), и на экране отобразится время приготовления.





1) Время приготовления и время завершения приготовления можно изменить до истечения установленного времени.
2) Когда приготовление будет завершено, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее начнет мигать значение "0:00" и печь выключится.



Не оставляйте пищу в печи слишком долго, т. к. она может испортиться.



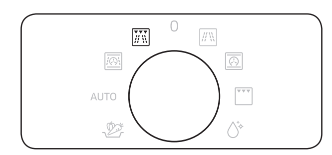
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

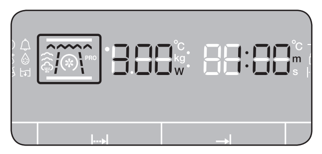
Микроволны + Гриль

Этот режим приготовления использует тепловое воздействие гриля и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. При этом время приготовления сокращается, а готовое блюдо получается подрумянненым. К блюдам, подходящим для приготовления в комбинированном режиме, относятся все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка.

Микроволны + Гриль

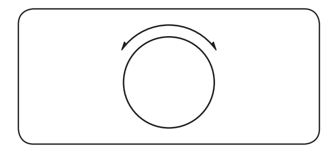
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ СВЧ + ГРИЛЬ**. Отобразится режим печи, время и уровень мощности.



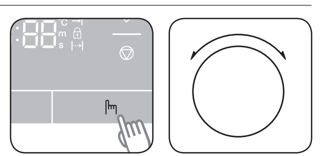




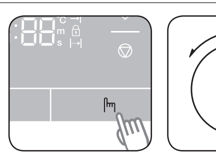
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.



3. Чтобы установить необходимый уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного положения.

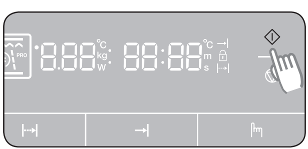


4. Чтобы установить необходимую температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного положения.



5. Нажмите **СТАРТ**.





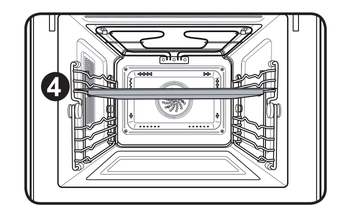




Для приготовления в режиме микроволн и гриля керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне 4.

* Мощность микроволн: 100-600 Вт

* Настройка температуры: 40-200 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-200 °C.

Руководство по приготовлению пищи

Устанавливайте сочетание мощности, температуры и времени согласно этой таблице. Предварительный разогрев не требуется.




Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Печеный картофель	4	600	180-200	10-15	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Томаты на гриле	4	300	160-180	05-10	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Овощной гратен	4	450	180-200	10-20	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Жареная рыба	4	300	180-200	04-08	04-06	Решетка для гриля + Керамический противень
Кусочки курицы	4	300	180-200	10-15	10-15	Решетка для гриля + Керамический противень

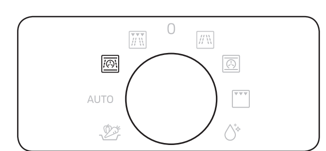


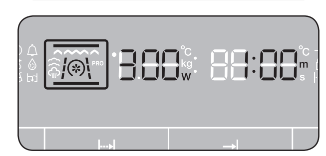
Микроволны + Конвекция

В этом режиме сочетаются микроволновое излучение и использование горячего воздуха; при этом сокращается время приготовления, а на пище образуется хрустящая румяная корочка. Для этого режима подходят любое мясо и птица, а также запеканки и блюда с тертым сыром, бисквиты и легкие кексы с фруктами, пирожки и сдоба, жареные овощи, лепешки и хлеб.

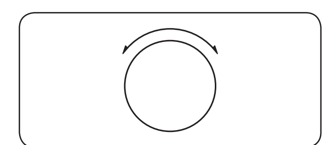
Микроволны + Конвекция

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ**. Отобразится режим печи, время и уровень мощности.



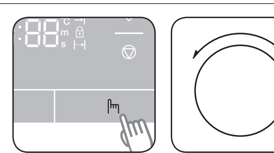


2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить необходимое время приготовления.

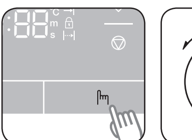


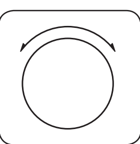
3. Чтобы установить необходимый уровень мощности, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного положения.



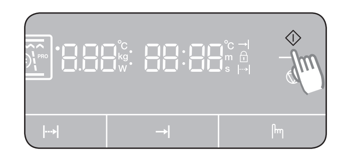


4. Чтобы установить необходимую температуру, нажмите **ВЫБОР** и поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ** до нужного положения.





5. Нажмите **СТАРТ**.

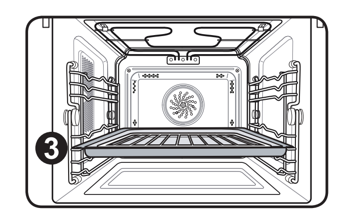




Для приготовления в режиме микроволн и конвенции керамический противень с решеткой для гриля обычно устанавливается на уровне 3.

* Мощность микроволн: 100-600 Вт

* Настройка температуры: 40-200 °C



* Убедитесь, что стеклянные формы для выпекания устойчивы к температурам 40-200 °C.

Руководство по приготовлению пищи

В качестве инструкций для приготовления пищи используйте приведенные в данной таблице значения температуры и мощности.
Предварительный разогрев не требуется

Продукт	Уровень	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)	Принадлежности
Целая курица 1,2 кг	3	450	180-200	25-30	15-25	Решетка для гриля + Керамический противень
Жареная говядина/ Баранина (средний уровень)	3	300	180-200	15-20	15-20	Решетка для гриля + Керамический противень
Замороженная лазанья/ Гратен из пасты	3	450	180-200	20-25	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Картофельный гратен	3	450	180-200	10-15	-	Решетка для гриля + Керамический противень
Флан из свежих фруктов	3	100	160-180	40-50	-	Керамический противень








ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ

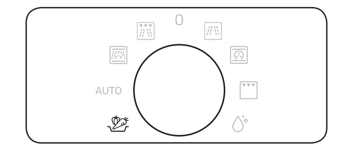
На каждые 250 г добавьте 30-45 мл холодной воды, если не рекомендовано другое количество воды (см. таблицу). Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени (см. таблицу). Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. По окончании приготовления добавьте соль, приправы или сливочное масло. Накройте и оставьте постоять на 3 минуты.



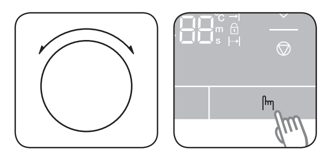
Нарежьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Настройка режима приготовления овощей

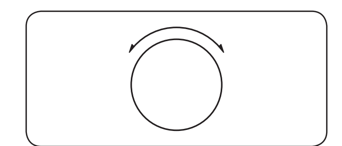
1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩЕЙ**.
   Отобразится режим приготовления овощей.



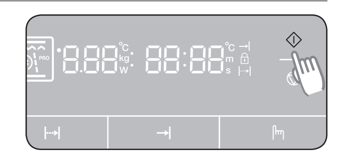
2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать нужный режим приготовления овощей, а затем нажмите **ВЫБОР**.



3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить вес. Если вы не установите вес, через 5 секунд вес будет установлен автоматически.



4. Нажмите **СТАРТ**.







Руководство по настройке меню приготовления овощей

В следующей таблице приведено 10 видов овощей. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.



Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
U:01	Брокколи	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Промойте и очистите брокколи и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2–0,3 кг или 45–60 мл (3–4 ст. ложки) для 0,3–0,4 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:02	Цветная капуста	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Промойте и очистите цветную капусту и приготовьте соцветия. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2–0,3 кг или 45–60 мл (3–4 ст. ложки) для 0,3–0,4 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:03	Нарезанная морковь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Промойте и почистите морковь, порежьте ломтиками одинакового размера. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 30 мл (2 ст. ложки) воды для приготовления 0,2–0,3 кг или 45–60 мл (3–4 ст. ложки) для 0,4–0,5 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:04	Картофель в мундире	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамический противень	1	Промойте и очистите картофель. Смажьте оливковым маслом и проколите кожицу ножом. Положите на керамический противень. После приготовления дайте постоять 3-5 минут.
U:05	Очищенный картофель	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамический противень	1	Вымойте и очистите картофель, нарежьте на половинки и положите в жаропрочную стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15–30 мл воды (1-2 столовые ложки). Перемешайте после приготовления. При приготовлении большого количества пищи перемешайте один раз во время приготовления. Дайте постоять 3-5 минуты.







Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
U:06	Кабачки	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамический противень	1	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек сливочного масла. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Готовьте до мягкости.
U:07	Ломтики баклажанов	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамический противень	1	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 15 мл (1 столовой ложкой) лимонного сока. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:08	Нарезанный лук	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте всего 15 мл (1 ст. ложку) воды. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:09	Овощная смесь	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамический противень	1	Промойте и почистите свежие овощи. Выложите равномерным слоем в стеклянную миску с крышкой. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды для приготовления 0,2-0,3 кг или 30 мл (2 ст. л.) для 0,4-0,5 кг. Поставьте миску в центр вращающегося подноса. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после приготовления.
U:10	Белый рис	0,2-0,3	Керамический противень	1	Используйте большую миску из термостойкого стекла с крышкой. (Примите во внимание, что в процессе приготовления рис увеличивается в объеме в два раза.) Готовьте с закрытой крышкой. После истечения времени приготовления перемешайте, прежде чем оставить постоять. Добавьте соль или травы и масло. По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.



Для нагрева продуктов в режиме быстрого приготовления используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.





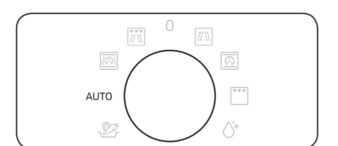


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ

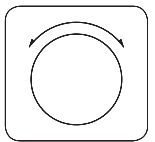
Режим автоматического меню дает возможность выбирать из 15 предварительно запрограммированных настроек (10 настроек автоматического приготовления и 5 настроек автоматического размораживания), что позволяет с удобством готовить любимые блюда нужным способом. Время приготовления и уровень мощности устанавливаются автоматически. Чтобы начать приготовление, просто выберите один из 15 режимов и вес.

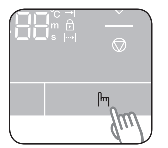
Запуск режима автоматического меню

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО МЕНЮ**.
   Отобразится режим автоматического меню.

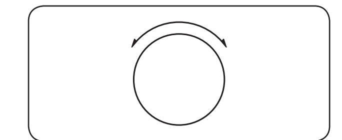


2. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы выбрать нужное автоматическое меню, а затем нажмите **ВЫБОР**.

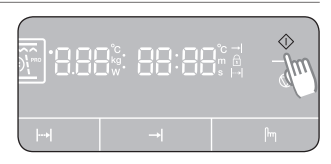




3. Поверните **МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ**, чтобы установить вес. Если вы не установите вес, через 5 секунд вес будет установлен автоматически.



4. Нажмите **СТАРТ**.









- При использовании некоторых программ автоматического приготовления, пищу необходимо перемешивать. В нужный момент печь издаст звуковой сигнал.
- Отобразится температура печи.
- Температуру и время невозможно изменить в режиме автоматического меню.



Руководство по настройке автоматического приготовления

В следующей таблице представлена 10 автоматическая программа для подогрева, готовки, жарки и выпечки. В ней указаны количество продуктов, время выдержки и соответствующие рекомендации. Автоматические программы включают специально разработанные для вашего удобства режимы приготовления.

Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:01	Готовое блюдо	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамический противень	1	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон). После выпекания дайте постоять 3 мин.
A:02	Замороженная пицца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решетка для гриля + Керамический противень	2	Поставьте замороженную пиццу в печь.
A:03	Замороженная лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решетка для гриля + Керамический противень	2	Поместите замороженную лазанью на подходящее блюдо из термостойкого стекла или керамики. После разогрева оставьте стоять 2-3 минуты.
A:04	Целая курица	1,1-1,15 1,2-1,25	Решетка для гриля + Керамический противень	2	Смажьте охлажденную курицу маслом и посыпьте специями. Положите грудкой вниз по центру решетки для гриля и поместите на керамический противень. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. Нажмите кнопку Старт, чтобы продолжить приготовление. После приготовления оставьте стоять на 5 минут.






Нет	Продукт	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
A:05	Кусочки курицы	0,6-0,7 0,9-1,0	Решетка для гриля + Керамический противень	4	Смажьте охлажденные куски курицы растительным маслом и посыпьте специями. Поместите на решетку для гриля с керамическим противнем кожицей вниз. После того как печь подаст звуковой сигнал, переверните на другую сторону. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
A:06	Жареная баранина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решетка для гриля + Керамический противень	3	Поместите маринованную баранину на решетку для гриля с керамическим противнем. После звукового сигнала переверните и возобновите приготовление.
A:07	Замороженный картофель	0,3-0,4 0,45-0,5	Противень для выпекания	3	Распределите замороженные чипсы для приготовления в печи на металлическом противне.
A:08	Запеченный картофель половинками	0,4-0,5 0,6-0,7	Решетка для гриля + Керамический противень	3	Разрежьте картофелины пополам. Разложите их по кругу на противне срезами в сторону гриля. После приготовления оставьте стоять на 2-3 минут.
A:09	Яблочный пирог	1,2-1,4	Противень для выпекания	2	Поместите яблочный пирог в круглое металлическое блюдо. Поместите на противень. Заданный вес включает яблочную начинку.
A:10	Голландский кекс	0,7-0,8	Противень для выпекания	3	Выложите свежее тесто в прямоугольную металлическую форму подходящего размера (длиной 25 см). Поставьте форму на противень длинной стороной параллельно дверце.






Руководство по автоматическим режимам меню быстрой разморозки

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации. Эти программы выполняются только в режиме СВЧ. Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу или рыбу на керамический противень.

Нет	Продукты	Вес (кг)	Принадлежности	Уровень	Рекомендации
d:01	Мясо	0,2-1,5	Керамический противень	1	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
d:02	Птица	0,2-1,5	Керамический противень	1	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и отдельных частей.
d:03	Рыба	0,2-1,5	Керамический противень	1	Хвост рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
d:04	Хлеб/ Выпечка	0,1-0,8	Керамический противень	1	Положите хлеб на кусок кухонной бумаги и переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. Положите пирог на керамический противень и, если возможно, переверните его, как только будет подан звуковой сигнал. (Печь продолжит работать, затем остановится при открытии дверцы.) Эта программа подходит для размораживания всех видов хлеба, нарезанного или целого, а также булочек и французских батонов. Раскладывайте булочки по кругу. Эта программа подходит для размораживания всех видов дрожжевой выпечки, бисквитов, творожного пудинга, изделий из слоеного теста. Она не подходит для сдобной выпечки, фруктовых тортов и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью.
d:05	Фрукты	0,1-0,6	Керамический противень	1	Равномерно распределите замороженные фрукты по керамическому противню. Данная программа подходит для таких фруктов, как малина, смеси ягод и для тропических фруктов.

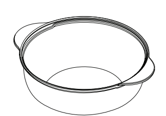

Для нагрева продуктов в режиме быстрой разморозки используются микроволны. В связи с этим в данном режиме необходимо строго соблюдать рекомендации (включая рекомендации по выбору посуды) для работы с микроволнами.

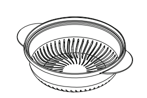


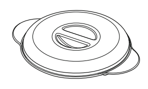


РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ С ПАРОВАРКОЙ ЧИСТЫЙ ПАР

Пароварка чистый пар работает на принципе приготовления пищи на пару и предназначена для быстрого приготовления здоровой и полезной пищи в микроволновой печи Samsung. Эта дополнительная принадлежность идеально подходит для приготовления риса, макаронных изделий, овощей и т.д. в рекордно короткое время и с сохранением полезных веществ. Пароварка для микроволновой печи "Чистый пар" состоит из 3 компонентов:


Чаша


Вставной лоток


Крышка

Все компоненты можно эксплуатировать при температуре от -20 °C до 140 °C.
Пригодно для хранения в морозильной камере. Можно использовать вместе или раздельно.

УСЛОВИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

 Не использовать:

- Для приготовления пищи с большим содержанием сахара и жира;
- С функцией гриля или функцией конвекционного тепла или на конфорке.

 Перед первым использованием следует тщательно промыть все детали в мыльной воде.

 Чтобы узнать время приготовления, см. указания в таблице на следующей странице.

ОБСЛУЖИВАНИЕ:

 Пароварку можно мыть в посудомоечной машине.

 При мытье вручную используйте горячую воду и моющее средство. Не пользуйтесь абразивными губками.

 Некоторая продукты (например, помидоры) могут привести к изменению цвета пластика. Это нормально и не является производственным дефектом.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ:

Поместите замороженные продукты в чашу пароварки без крышки.
Жидкость останется на дне чаши и не повредит пище.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

<table>
<tr><th>Блюдо</th><th>Размер порции</th><th>Мощность (Вт)</th><th>Время приготовления (мин.)</th><th>Обращение</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Артишоки</td><td>300 г (1-2 куска)</td><td>800 Вт</td><td>5-6</td><td>Чаша с лотком + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Промойте и почистите артишоки. Поместите лоток в чашу.
Уложите артишоки на лоток. Добавьте 1 ст. л. лимонного сока.
Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Свежие овощи</td><td>300 г</td><td>800 Вт</td><td>4-5</td><td>Чаша с лотком + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Взвесьте овощи (например, брокколи, цветную капусту, морковь, перец) после мойки, чистки и подрезки до одинакового размера.
Поместите лоток в чашу. Распределите овощи равномерно на лотке.
Добавьте 2 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 1-2 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Замороженные овощи</td><td>300 г</td><td>600 Вт</td><td>8-9</td><td>Чаша с лотком + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Поместите замороженные овощи в чашу пароварки.
Поместите лоток в чашу. Добавьте 1 ст. л. воды. Закройте крышкой.
Тщательно перемешайте после приготовления и выдерживания.
Дайте постоять 2-3 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Рис</td><td>250 г</td><td>800 Вт</td><td>15-18</td><td>Чаша + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Поместите рис в чашу пароварки. Добавьте 500 мл холодной воды.
Закройте крышкой. После приготовления выдержите белый рис в течение 5 минут, а коричневый рис - в течение 10 минут.
Дайте постоять 5-10 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Картофель в мундире</td><td>500 г</td><td>800 Вт</td><td>7-8</td><td>Чаша + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Взвесьте и промойте картофель и положите его в чашу пароварки.
Добавьте 3 ст. л. воды. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Рагу (охлажденное)</td><td>400 г</td><td>600 Вт</td><td>5½-6½</td><td>Чаша + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Поместите рагу в чашу пароварки. Закройте крышкой.
Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Дайте постоять 1-2 минуты.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Суп (охлажденный)</td><td>400 г</td><td>800 Вт</td><td>3-4</td><td>Чаша + Крышка</td></tr>
<tr><td colspan="4">Инструкции
Налейте в чашу пароварки. Закройте крышкой.
Тщательно перемешайте перед выдерживанием.
Дайте постоять 1-2 минуты.</td></tr>
</table>





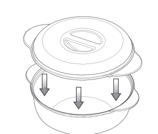




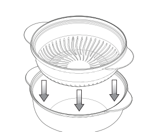
Блюдо	Размер порции	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Обращение
Замороженный суп	400 г	800 Вт	8-10	Чаша + Крышка
	Инструкции Поместите замороженный суп в чашу пароварки. Закройте крышкой. Тщательно перемешайте перед выдерживанием. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Замороженные булочки из дрожжевого теста с начинкой из джема	150 г	600 Вт	1½-2½	Чаша + Крышка
	Инструкции Смочите верхнюю часть булочек с начинкой холодной водой. Положите 1-2 замороженных булочки рядом в чашу пароварки. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			
Фруктовый компот	250 г	800 Вт	3-4	Чаша + Крышка
	Инструкции Взвесьте свежие фрукты (например, яблоки, груши, сливы, абрикосы, манго или ананас) после очистки, промывки и нарезки одинаковыми кубиками. Поместите в чашу пароварки. Добавьте 1-2 ст. л. воды и 1-2 ст. л. сахара. Закройте крышкой. Дайте постоять 2-3 минуты.			



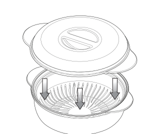
Обращение с пароваркой чистый пар



Чаша + Крышка



+



Чаша с лотком + Крышка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:



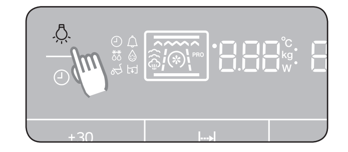
Соблюдайте особую осторожность, открывая крышку пароварки, поскольку выходящий пар может быть очень горячим.



Используйте рукавицы для манипуляций после приготовления.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ

Чтобы включить или выключить освещение, нажмите **ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЛАМПЫ**.
В целях экономии энергии лампа отключается через несколько минут после начала приготовления.

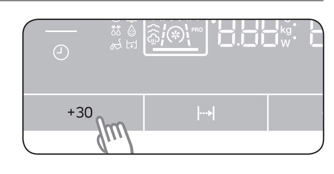




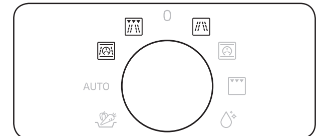
НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления можно настроить, нажав кнопку **+30**.

- Проверьте состояние процесса приготовления в любой момент, просто открыв дверцу.
- Увеличьте оставшееся время приготовления.

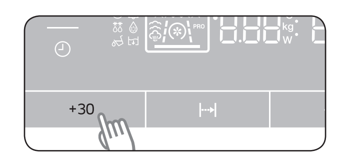


Данное действие можно выполнить в следующих режимах: **РЕЖИМ СВЧ**, **РЕЖИМ СВЧ + ГРИЛЬ** и **РЕЖИМ СВЧ + КОНВЕКЦИЯ**.



Чтобы увеличить время приготовления блюда, нажмите **+30** нужное количество раз (при каждом нажатии добавляется 30 секунд).

- **Пример.** Чтобы добавить 3 минуты, нажмите **+30** 6 раз.

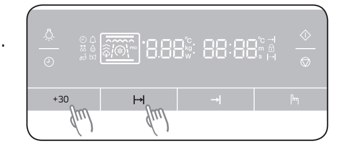


БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

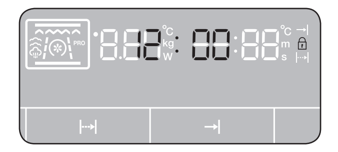
Функция блокировки от детей позволяет заблокировать панель управления для защиты от непреднамеренного использования.

Включение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте **+30** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** в течение 1 секунды.

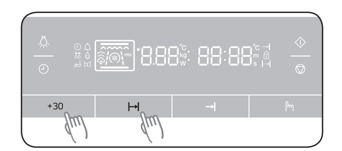


2. На дисплее появится значок замка, указывающий на блокировку всех функций.



Выключение блокировки

1. Одновременно нажмите и удерживайте **+30** и **ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** в течение 1 секунды.



2. С дисплея исчезнет значок замка, указывающий на блокировку функций.





NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_RU.indd 53 2014-10-16 3:20:31

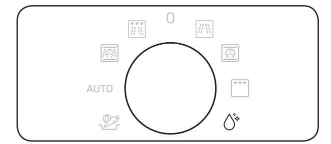




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ ПАРОМ

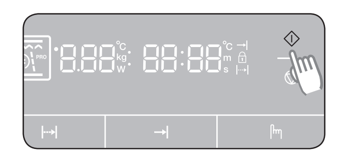
Функция очистки паром позволяет продезинфицировать печь всего за 15 минут.

1. Поверните **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА** в положение **РЕЖИМ ОЧИСТКИ ПАРОМ**.
Отобразится время (15:00).

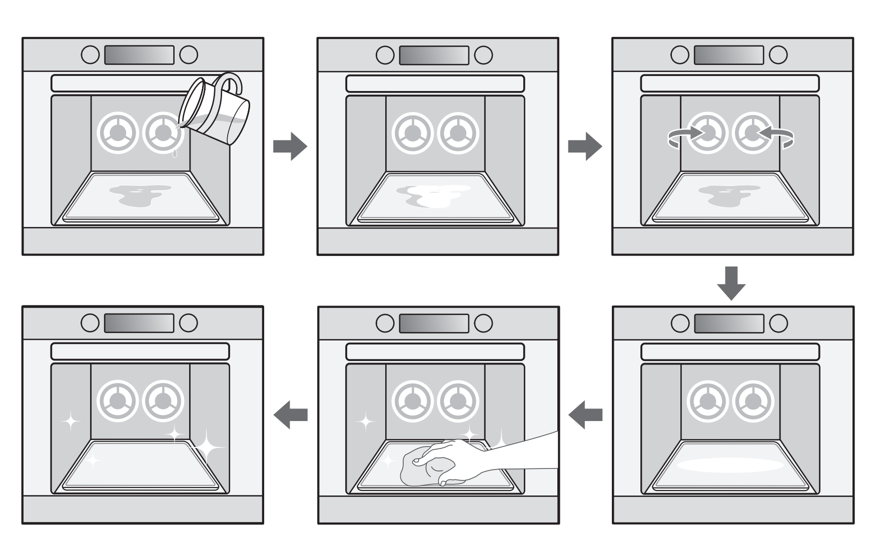


2. Нажмите **СТАРТ**.
Печь включится автоматически.

- Через 15 минут печь автоматически выключится. Протрите ее сухой тканью.











- Данную функцию разрешается использовать, только когда печь остынет до комнатной температуры.
- НЕ используйте дистиллированную воду.
- НЕ чистите духовой шкаф струей воды или пара под высоким давлением.



поиск и устранение неисправностей и информационные коды

ХРАНЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист.

В случае необходимости произвести ремонт отключите микроволновую печь от электросети и обратитесь в центр по обслуживанию клиентов SAMSUNG.

При обращении будьте готовы сообщить следующую информацию.

- Номер модели и серийный номер (указаны на внутренней стороне дверцы микроволновой печи)
- Сведения о гарантии.
- Подробное описание проблемы.

Если необходимо поместить печь на временное хранение, выберите сухое и чистое место, так как сырость и пыль приведут к повреждению устройства.



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае возникновения проблем попробуйте приведенные ниже решения.
Они могут сэкономить вам время и избавить от ненужного вызова специалиста по обслуживанию.

Дисплей и печь не работают.

- Убедитесь, что вилка правильно подключена к заземленной розетке.
- Если розетку можно отключить выключателем, убедитесь, что выключатель включен.
- Извлеките вилку из электророзетки, подождите десять секунд, затем снова вставьте вилку в розетку.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Подключите печь к другой розетке.
- Подключите другое устройство к розетке. Если другое устройство не работает, обратитесь к электрику для ремонта розетки.

Дисплей печи работает, но тепло не нагнетается.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, не прилипло ли что-либо (например упаковочный материал) к уплотнению дверцы.
- Проверьте, не повреждена ли дверца.
- Дважды нажмите кнопку отмены и введите все необходимые настройки приготовления.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки Старт.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.



Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов.
  Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы.
  Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Питание отключается до того, как установленное время истекло.

- Могло произойти отключение электроэнергии.
  В случае отключения электроэнергии на часах отобразится 88:88.
- Переустановите часы и заново введите программу приготовления пищи.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.
- Убедитесь, что печь установлена в соответствии с руководством по установке.

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Убедитесь, что время приготовление выбрано с учетом типа продуктов.
- Убедитесь, что выбран подходящий уровень мощности.

Пища оказывается плохо приготовленной.

- Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка Старт.
- Включите автоматический выключатель или замените сгоревший предохранитель.

В печи наблюдается появление искр и потрескивание (образование дуги).

- Извлеките любые металлические предметы, посуду и приспособления.
- Если необходимо использовать фольгу, то используйте только узкие полоски; между фольгой и внутренней стенкой печи должно быть расстояние не менее 2,5 см.

При работе печь издает громкий шум.

- Печь издает шум при работе. Это нормально.
  Если ненормальный шум раздается регулярно, обратитесь в операторский центр Samsung.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.



Лампочка не работает.

- Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.






Вентилятор продолжает работать после выключения печи.

- Это нормально. После выключения печи охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого времени.

Образование конденсата внутри печи.

- Это нормально. Проветривайте печь после завершения приготовления.

Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.

- Это нормально.

На дверце и корпусе присутствуют световые блики.

- Это нормально.

Выход пара по периметру двери или из вентиляционных отверстий.

- Это нормально.







ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОДЫ

<table>
<tr><th>Символы кодов</th><th>Проблема</th><th>Действия</th></tr>
<tr><td>-SE-</td><td>ОШИБКА КНОПКИ
Ошибка при нажатии и удержании кнопки дольше 60 секунд.</td><td>Нажмите СТОП/ОТМЕНА для остановки работы печи. Когда печь остынет, перезапустите ее.
Если неполадка работы печи не устранена, свяжитесь с авторизованным центром обслуживания клиентов SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>E-21</td><td>ОТКРЫТ СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ
Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.</td><td rowspan="6">Обратитесь в местный центр обслуживания клиентов SAMSUNG.</td></tr>
<tr><td>E-22</td><td>ЗАМЫКАНИЕ СЕНСОРА ТЕМПЕРАТУРЫ
Происходит в случае дефектов сенсора, неправильного подключения проводов, либо дефектного прерывателя.</td></tr>
<tr><td>E-24</td><td>ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА СВЧ
Это происходит в том случае, если температура внутри печи в режиме микроволн превышает 210 °C.
ОШИБКА РАБОТЫ ТЕМПЕРАТУРНОГО СЕНСОРА
Это происходит в том случае, если температура внутри печи превышает 250 °C в течение 10 минут.</td></tr>
<tr><td>E-81</td><td rowspan="3">ОШИБКА СВЯЗИ</td></tr>
<tr><td>E-83</td></tr>
<tr><td>E-53</td></tr>
</table>






технические параметры

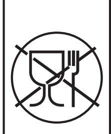
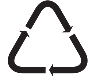
Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		NQ50H5533KS
Источник питания		230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии	Максимальная мощность	3000 Вт
	Режим СВЧ	1650 Вт
	Режим гриля	2500 Вт
	Режим конвекции	2500 Вт
Выходная мощность		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(21)
Способ охлаждения		Двигатель вентилятора
Размеры	Общий размер	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Размер встраиваемой части	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
Объем		50 литров
Вес	Нетто	38,3 кг
	Доставка	45,5 кг

※ **оборудование класса I**

Подлежит использованию по назначению
в нормальных условиях
Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.



06 ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ









Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

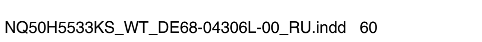
Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04306L-00







Вбудована комбінована піч із функцією мікрохвиль

посібник зі встановлення та користування

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.



Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.











ЗМІСТ

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 3

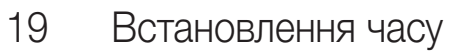


ФУНКЦІЇ ПЕЧІ 16





ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТИ 19





ВИКОРИСТАННЯ ПЕЧІ 21





УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ 55

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 59



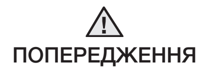
інформація з техніки безпеки

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали Духову шафу компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій духовій шафі:

- Правила техніки безпеки
- Відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- Корисні поради щодо приготування
- Поради щодо приготування

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ


ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.


УВАГА

Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

 Попередження; небезпека пожежі

 Попередження; гаряча поверхня

 Попередження; електрика

 Попередження; вибухонебезпечна речовина

 НЕ намагайтеся виконати цю дію.

 НЕ торкайтесь.

 НЕ розбирайте виріб.

 Чітко дотримуйтеся вказівок.

Вийміть штепсель із розетки.

 Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

 Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.

 Примітка

Важлива інформація

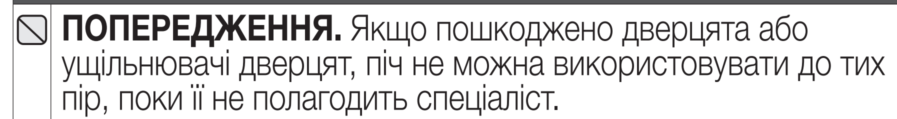
ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму мікрохвиль)


ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.





	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.
	Цей пристрій призначено виключно для побутового використання.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Діти не повинні чистити та обслуговувати цей пристрій, якщо лише їм не більше 8 років і вони не перебувають під наглядом дорослих.
	Використовуйте лише посуд і приладдя, призначені для мікрохвильових печей.
	Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.
	Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання продуктів і напоїв. Висушування продуктів або одягу, підігрівання подушечок для обігрівання, тапочок, губок, вологих ганчірок і подібних предметів може призвести до травмування, займання або пожежі.
	Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від’єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум’я згасло без доступу кисню.
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом.





★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.
⃠	Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання.
★	Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.
☛	Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.
⃠	Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.
★	Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.
★	За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не гралися з пристроєм.
✆	Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.
⃠	Пристрій не можна мити під струменем води.
★	Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.
★	Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.





★	Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.
☛	Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ (лише для режиму печі) – елемент додаткової комплектації

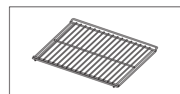
☛	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Коли мікрохвильова піч працює в комбінованому режимі, діти можуть користуватися нею тільки під наглядом дорослих через високі температури.
★	Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині пристрою.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Не підпускайте до печі малих дітей.
⃠	Не використовуйте очищувач парою.
⃠	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
★	**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.
★	Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.







⃠	Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.
	Під час роботи доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися.
	Під час роботи дверцята і зовнішня поверхня можуть сильно нагріватися.
	Слідкуйте, щоб пристрій і його кабель живлення перебували поза межами досяжності дітей молодших 8 років.
⃠	Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.



- Ставте вигнутою вгору стороною до заду, щоб підтримувати великі шматки продуктів.
- Не використовуйте решітку в режимі мікрохвиль.





Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.
Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до побутової електромережі з низькою напругою.

ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Загальні дані

Технічна інформація

Підключення до електромережі: змінний струм 230 В-50 Гц

Розміри (Ш × В × Г)

Розміри окремо встановленої печі : 595 x 454,2 x 570 мм
Розміри вбудованої печі : 555 x 445 x 548,8 мм



Цей пристрій відповідає нормативним актам Європейського Союзу.

Утилізація упаковки та пристрою

Упаковка придатна для переробки.

Упаковка може складатися із таких матеріалів:

- картон;
- поліетиленова плівка;
- полістирол без фреону (твердий пінопласт).

Відповідально ставтеся до утилізації цих матеріалів, дотримуючись державних норм.

Органи влади можуть надавати інформацію щодо відповідальної утилізації побутових пристроїв.

Безпека

Пристрій має під'єднувати лише кваліфікована особа.

Ця піч НЕ призначена для комерційного використання.

Її призначено виключно для побутового використання.

Пристрій нагрівається під час використання і залишається гарячим після використання.

Слідкуйте, щоб діти не обпеклися.

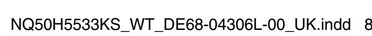
Підключення до електромережі

Живлення, до якого під'єднується пристрій, має відповідати національним і місцевим нормам. Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил

Встановлення у шафку

Кухонні меблі, які контактують із піччю, мають витримувати температуру до 100 ºC.

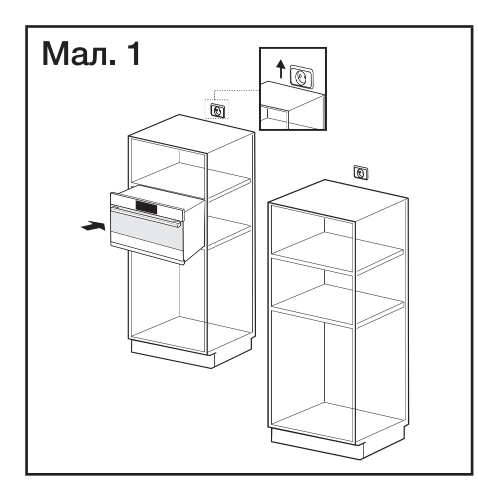
Компанія Samsung не несе жодної відповідальності за пошкодження меблів від тепла.

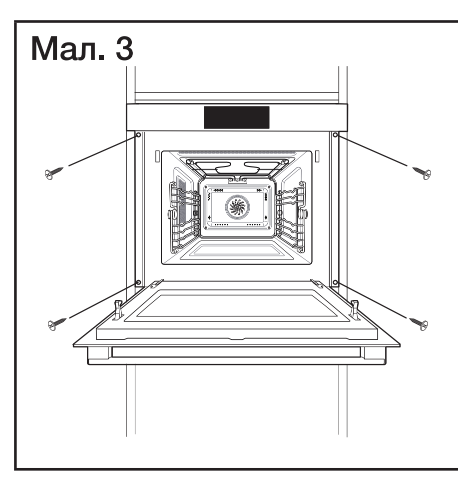


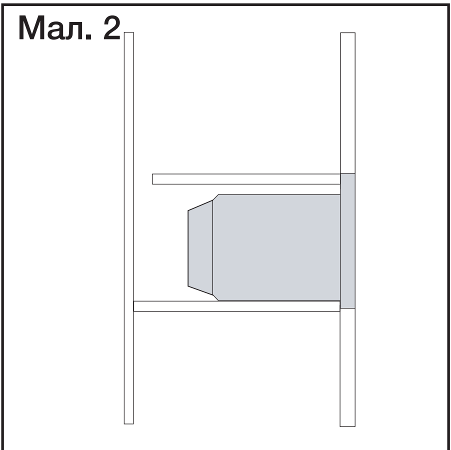


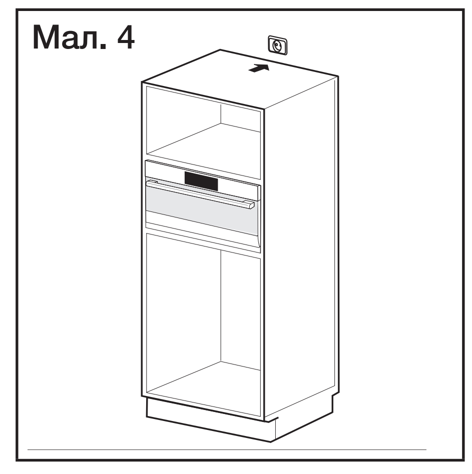


Мал. 1	Вставте піч у спеціальне відділення (не до кінця). Підведіть кабель до джерела живлення.
Мал. 2	Повністю вставте піч у спеціальне відділення.
Мал. 3	Зафіксуйте піч за допомогою двох гвинтів із комплекту (4 x 25 мм).
Мал. 4	Під'єднайте піч до електромережі. Перевірте, чи пристрій працює.





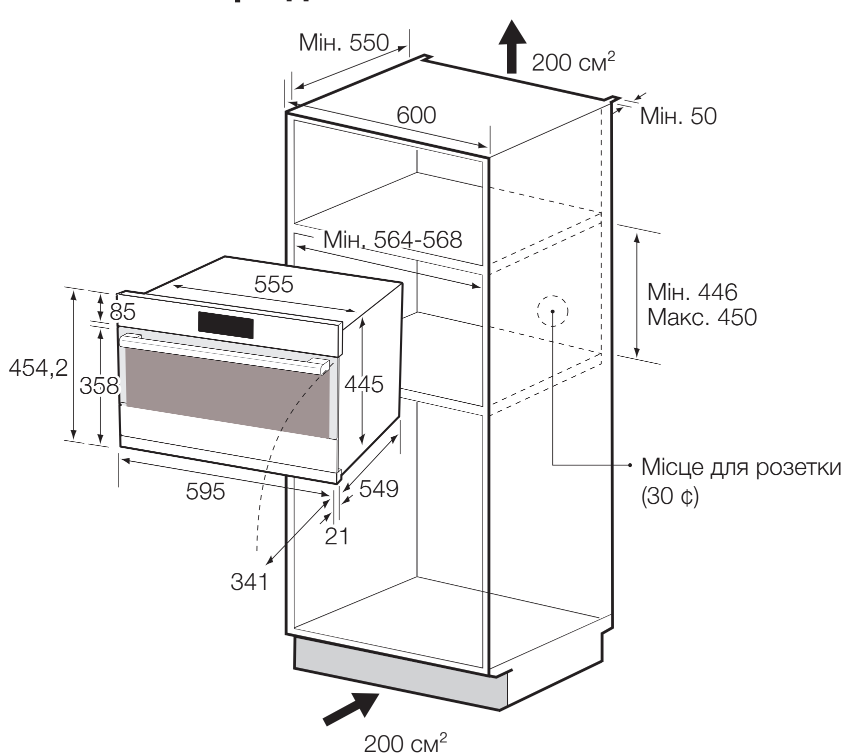




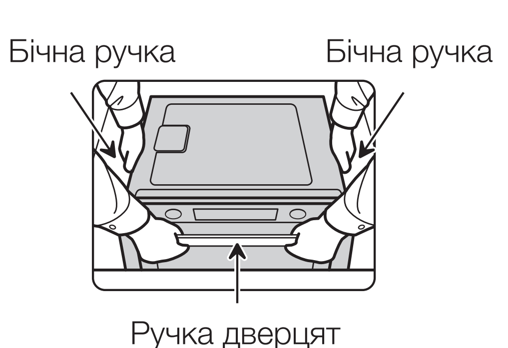




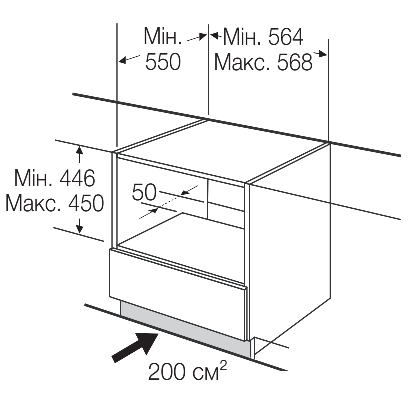
Розміри для встановлення



Під час розпакування виріб слід тримати за 2 бічні ручки та ручку дверцят.



Розміри для вбудовування знизу





ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для запобігання накопичуванню жиру і часточок їжі слід регулярно мити такі деталі мікрохвильової печі:

- Внутрішні і зовнішні поверхні
- Дверцята і ущільнювачі дверцят
- Скляну тарілку і роликову опору (лише для моделей із тарілкою, що обертається)

ЗАВЖДИ перевіряйте, чи ущільнювачі дверцят чисті і дверцята закриваються належним чином.

Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

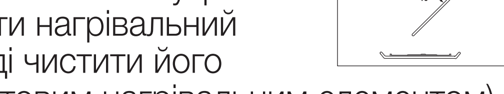
1. Чистьте зовнішні поверхні м’якою ганчіркою і теплим мильним розчином. Сполосніть і висушіть.
2. Бризки та забруднення всередині печі можна усунути, змочивши ганчірку у воді з миючим засобом. Сполосніть і висушіть.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горня з розведеним лимонним соком у піч, і нагрівайте упродовж десяти хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори. **НІКОЛИ** не використовуйте абразивні засоби чи хімічні розчини. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- Не накопичувались на них
- Не заважали належному закриванню дверцят

Чистьте внутрішню камеру мікрохвильової печі після кожного використання за допомогою м’якого розчину миючого засобу, але перш ніж чистити, дайте печі охолонути, щоб уникнути травмування.

Під час чищення верхньої частини внутрішньої камери зручніше повернути нагрівальний елемент вниз на 45°, а тоді чистити його (лише для моделей з обертовим нагрівальним елементом).





ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Для зберігання і обслуговування мікрохвильової печі слід взяти до уваги такі прості заходи безпеки.
Піч не слід використовувати, якщо ущільнювачі чи самі дверцята пошкоджено:

- Зламана завіса
- Зношені ущільнювачі
- Деформовано або зігнувся кожух

Ремонт має виконувати лише кваліфікований спеціаліст з обслуговування мікрохвильових печей.

☛ **НІКОЛИ** не знімайте зовнішній кожух з мікрохвильової печі. Якщо піч не працює належним чином або потребує обслуговування або ж ви не впевнені щодо її стану:

- Від’єднайте її від розетки;
- Зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Якщо потрібно відкласти піч на тимчасове зберігання, виберіть сухе місце без пилу.
Причина: пил і волога можуть негативно вплинути на деталі печі.

Ця мікрохвильова піч не призначена для комерційного користування.

З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно. З питанням отримання послуг спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування клієнтів Samsung.

	⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
	Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати цей пристрій.	✔	✔	✔	✔
	Не розігрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
	Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✔	✔	✔	✔
	Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✔	✔	✔	✔
	Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✔	✔	✔	✔



	Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
	Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
	У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
	Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
	Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
	Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет	✓	✓		
	Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинники, спиртові засоби, пароочисні засоби і засоби з розпилювачем.	✓	✓	✓	✓
	Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
	Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
	Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
	Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
	Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
	Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
	Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
	Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час розігрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✓		✓	✓
	Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✓	✓	✓	✓
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час розігрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ перемішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✓	✓	✓	✓





	Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
	Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔

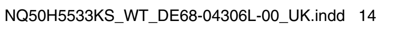
	⚠ УВАГА				
	Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте металеві затискачі з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
	Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
	Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
	Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
	Не можна розігрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна розігрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
	Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
	Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
	Помішуйте рідину під час розігрівання або після розігрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
	Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
	Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати склянку води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
	Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику. (Дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі».)	✔		✔	
	Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ. (ЛИШЕ ДЛЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ)

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(a) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.







(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м'якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.
Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) самих дверцят (погнуті)

(2) завіс дверцят (зламані або ослаблені)

(3) ущільнювачів дверцят та ущільнюючих поверхонь

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Компанія Samsung буде стягувати плату за ремонт у випадку заміни аксесуарів або ремонт косметичних дефектів, якщо пошкодження пристрою та/або пошкодження або втрата аксесуару сталися з вини користувача. Елементи, що підпадають під цю умову:

(а) Дверцята з вм'ятинами, подряпинами чи поламані дверцята, ручки, зовнішня панель чи панель керування;

(б) Поламана чи загублена форма, напрямний ролик, муфта чи решітка-гриль.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи пакети із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.



ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації.
Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

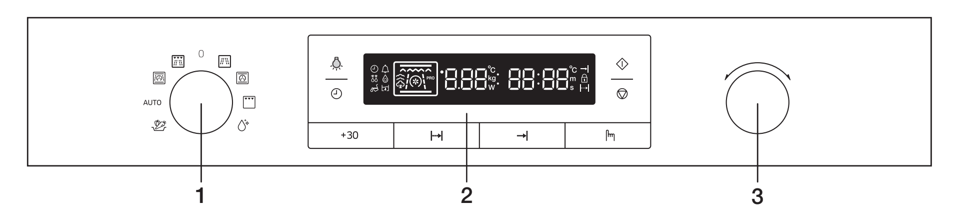






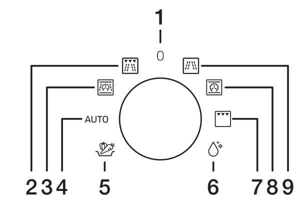
функції печі

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



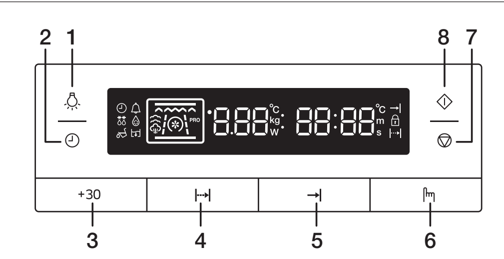
1. ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ
2. ДИСПЛЕЙ
3. УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР

Перемикач режимів



1. ВИМК.
2. РЕЖИМ МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ
3. РЕЖИМ МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ
4. РЕЖИМ АВТОМАТИЧНИХ МЕНЮ
5. РЕЖИМ ОВОЧІ
6. РЕЖИМ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ
7. РЕЖИМ ГРИЛЯ
8. РЕЖИМ КОНВЕКЦІЇ
9. РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ

Дисплей



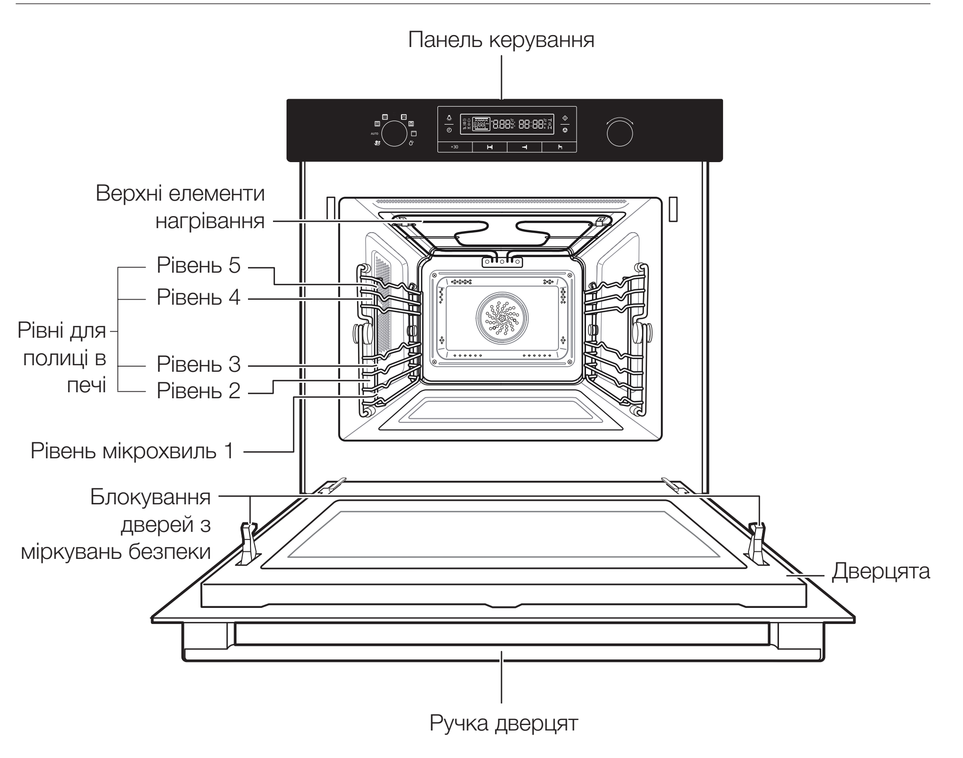
1. ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПІДСВІТКИ В ПЕЧІ
2. ГОДИННИК
3. +30 СЕК.
4. ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
5. ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ
6. ВИБІР
7. СТОП/СКАСУВАТИ
8. СТАРТ







ПІЧ








- Рівні для полиці пронумеровані знизу догори.
- Рівні 4 і 5 використовуються переважно для функції грилю.
- Рівень 1 переважно використовується в режимі мікрохвиль із керамічним підносом.
- Щоб підібрати відповідний рівень полиці для конкретної страви, дивіться поради з приготування їжі, що подаються у цій брошурі.

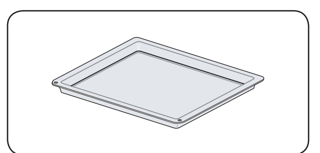




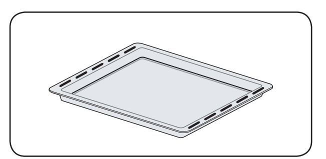
ПРИЛАДДЯ

В комплект до мікрохвильової печі входять такі приладдя:

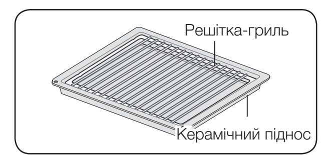
1. Керамічний піднос.
   (Використовується для режиму мікрохвиль.)

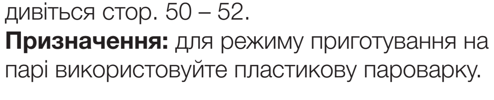


2. Форми для випікання.
   (НЕ для використання у режимі мікрохвиль).

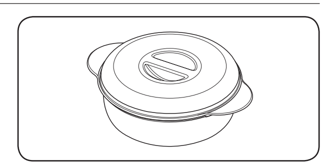


3. Решітка-гриль для керамічного підносу.
   (Використовується для режиму швидкого меню і гриля.)





4. **Ємність для приготування на парі,** дивіться стор. 50 – 52.
   Призначення: для режиму приготування на парі використовуйте пластикову пароварку.






Щоб вибрати відповідне приладдя для певної страви, дивіться поради з приготування у цьому посібнику.

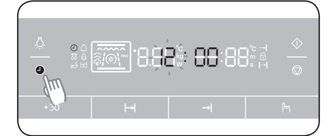


перед початком роботи

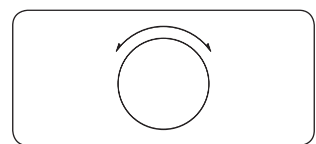
Коли ви вперше увімкнете пристрій, засвітиться дисплей.
Через три секунди на дисплеї почне блимати символ годинника та час «12:00».

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

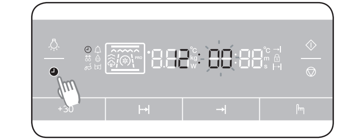
1. Натисніть кнопку **ГОДИННИК**.
   Почне блимати індикація «12:00».



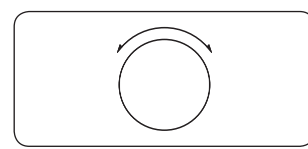
2. Щоб налаштувати годину, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



3. Натисніть кнопку **ГОДИННИК**.
   Почне блимати індикація «00» (хв.).



4. Щоб налаштувати хвилини, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**.



5. Натисніть кнопку **ГОДИННИК**.



Щоб змінити налаштування годинника, повторіть дії наведеного вище кроку 1, так щоб почав блимати дисплей. Тоді повторіть наведені вище кроки 2-5, щоб встановити нові налаштування годинника.





ВСТАНОВЛЕННЯ РЕЖИМУ ЗАОЩАДЖЕННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

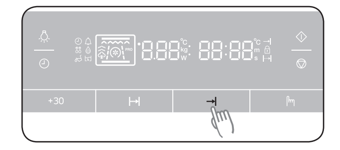
Режим заощадження електроенергії дозволяє заощадити електроенергію, коли піч не використовується.

Режим очікування

Якщо піч не використовується впродовж 2 хвилин, вона автоматично перейде в режим очікування.

ЕКО-режим

1. Натисніть та утримуйте кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ** впродовж 3 секунд. У режимі ЕКО дисплей вимкнено, і піч використовувати неможливо.

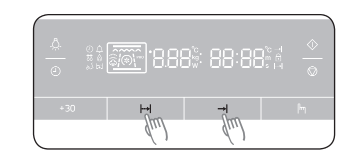


2. Щоб вимкнути ЕКО-режим, відкрийте дверцята або натисніть будь-яку кнопку.

УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

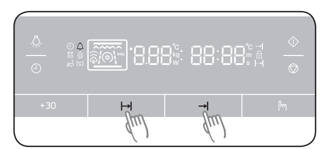


1. Щоб вимкнути звуковий сигнал, одночасно натисніть та утримуйте протягом однієї секунди кнопки **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** та **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**. Тепер звуковий сигнал не лунатиме для позначення завершення функції.





2. Щоб увімкнути звуковий сигнал, знову одночасно натисніть та утримуйте протягом однієї секунди кнопки **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** та **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.



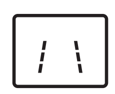


Використання печі

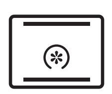
СПОСОБИ ПІДІГРІВУ

У таблиці нижче подано різні режими підігрівання і налаштування, які пропонує піч. Щоб вибрати відповідний режим і налаштування для приготування страв за вашими рецептами, читайте вказівки щодо приготування на наступних сторінках.

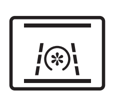
Режим мікрохвиль

	Мікрохвильова енергія використовується для приготування і розмороження продуктів. Вона забезпечує швидке та ефективне приготування страв без втрати кольору та форми продуктів. Для приготування різних страв рівень потужності та час приготування встановлюються вручну.

Режим печі

	Конвекція Їжа нагрівається гарячим повітрям, яке надходить від задньої стінки печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання. Рекомендована температура: 180 °C
	Гриль Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента. Рекомендована температура: 220 °C

Комбіновані функції

	Мікрохвилі + Гриль Ця функція підходить для всіх видів уже приготованих продуктів, які потрібно підігріти та підрум'янити (наприклад, для запіканок із макаронами), а також для продуктів, які швидко готуються і які слід лише підрум'янити. Також цей режим можна використовувати для готування великих порцій продуктів, які краще смакують, якщо вкриваються рум'яною хрусткою скоринкою (наприклад, шматки курятини).
	Мікрохвилі + Конвекція Ця функція підходить для готування всіх типів м'яса та птиці, а також для запіканок, страв із тертим сиром, бісквітів, легких фруктових тортів, пирогів, пісочних тістечок, смаженої яловичини та курятини.

Автоматичні програми

	Режим автоматичних меню Для вашої зручності на вибір пропонується 15 автоматичні програми приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму автоматичного приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви. (У режимі автоматичних меню на дисплеї відображатиметься індикація «A»).
	Режим «Овочі» Для вашої зручності на вибір пропонується 10 автоматичні програми приготування. Час готування та температура налаштовуються в цих програмах автоматично. Для запуску режиму швидкого приготування ви просто обираєте потрібну програму і вагу страви. (В режимі «Овочі» на дисплеї відображатиметься індикація «U»).





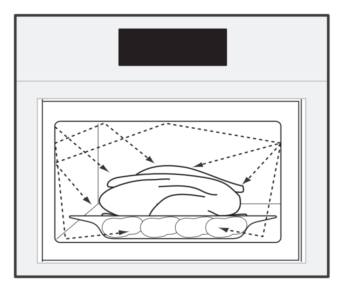
ЯК ПРАЦЮЄ МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ

Мікрохвилі – це електромагнітні хвилі високої частоти. Енергія, яку вони несуть, дозволяє готувати та підігрівати їжу, не змінюючи ні її вигляду, ні кольору.

Мікрохвильову піч можна використовувати для:

- Режим мікрохвиль
- Комбіновані функції

Принципи приготування їжі



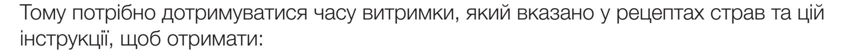
1. Хвилі, які виробляє піч, рівномірно розповсюджуються за допомогою відповідної системи змішування та розповсюдження. Таким чином, їжа готується рівномірно з усіх боків.
2. Мікрохвилі проникають у їжу на глибину до 2,5 см. Далі приготування продовжується завдяки тому, що тепло розсіюється всередині їжі.
3. Час приготування їжі може бути різним залежно від посуду та властивостей продуктів, зокрема:
   - Кількості та густини;
   - Вмісту води;
   - Початкової температури (заморожені чи ні).



Оскільки їжа всередині готується завдяки розсіюванню тепла, то приготування триває навіть після того, як їжу вийнято з печі.




Тому потрібно дотримуватися часу витримки, який вказано у рецептах страв та цій інструкції, щоб отримати:



- рівномірно приготовану їжу до самої середини;
- однакову температуру продуктів у всіх частинах.

NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_UK.indd 22 2014-10-16 4:16:44



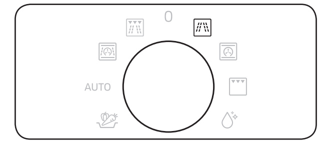
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ

У режимі мікрохвиль для приготування їжі використовуються хвилі високої частоти. Хвилі змушують молекули їжі рухатися швидше, створюючи тертя, і енергія, яка утворюється в результаті цього, готує їжу.

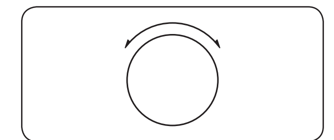

Для режиму мікрохвиль використовуйте керамічний посуд і ставте його на перший рівень.

Налаштування режиму мікрохвиль

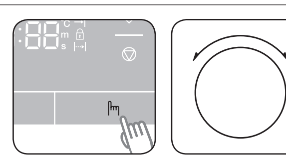
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМ МІКРОХВИЛЬ**.
   На дисплеї з'явиться час і рівень потужності (за замовчуванням: 800 Вт).



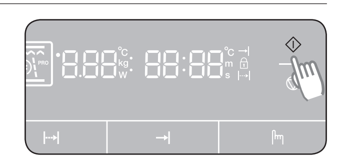
2. Щоб встановити потрібний час приготування, поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**. Максимальний час приготування становить 90 хвилин.



3. Щоб змінити рівень потужності, натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР** для встановлення потрібного рівня потужності.



4. Щоб почати приготування, натисніть кнопку **СТАРТ**.









Відомості щодо рівнів потужності мікрохвиль

РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ	ВІДСОТКИ (%)	ВИХІДНА ПОТУЖНІСТЬ (ВТ)	ПРИМІТКА
ВИСОКИЙ	100	800	Для розігрівання рідин.
ДЕЩО НИЖЧИЙ ЗА ВИСОКИЙ	83	700	Для розігрівання та приготування їжі.
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	67	600	Для розігрівання та приготування їжі.
СЕРЕДНІЙ	50	450	Для приготування м’яса та розігрівання делікатних продуктів.
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	33	300	
РОЗМОРОЖЕННЯ	20	180	Для розморожування та тривалого готування.
НИЗЬКИЙ	11	100	Для розморожування делікатних продуктів.

Вказівки щодо використання посуду в режимі мікрохвильової енергії





Посуд, що використовується в режимі мікрохвильової енергії, має пропускати мікрохвилі для їх проникнення в структуру продуктів. Метали, такі як нержавіюча сталь, алюміній та мідь, відбивають мікрохвилі. Тому металевий посуд використовувати заборонено. Безпечним для застосування є посуд із позначкою «Для мікрохвильової печі». Докладніше про відповідний посуд для приготування читайте у посібнику далі; склянку води чи якусь їжу можна ставити на керамічний піднос.

Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Порцеляна і кераміка	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і кісткову порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластикова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Пакування продуктів швидкого приготування		
• Полістиролові горнята та контейнери	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети чи газети	✗	Може спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.



Кухонне приладдя	Безпечно для мікрохвильової печі	Коментарі
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо він не декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Підходять лише для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Може спричинити іскріння або займання.
• Дроти для зв'язування пакетів для замороження	✗	
Папір		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також для поглинання надлишку вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластик		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Плівка	✓	Можна використовувати для утримування вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара.
• Пакети для замороження	✓✗	Лише якщо придатні для кип'ятіння або використання в печі. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Може використовуватися для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.



«Іскрінням» називається виникнення іскрових розрядів у мікрохвильовій печі.

✓ : Рекомендовано

✓✗ : Використовувати з обережністю

✗ : Небезпечно







Вказівки щодо приготування їжі в режимі мікрохвиль

Загальні вказівки

Продукти, які можна готувати в мікрохвильовій печі

У мікрохвильовій печі можна готувати багато видів продуктів, зокрема свіжі та заморожені овочі, фрукти, макаронні вироби, рис, крупи, боби, рибу і м’ясо.
Також у ній можна готувати соуси, заварні креми, супи, парені пудинги, консерви та приправи чатні.

Використання кришки під час приготування їжі

Потрібно накривати їжу під час приготування, оскільки вода, що випаровується, перетворюється у пару та впливає на процес приготування. Їжу можна накривати різними способами, наприклад керамічною тарілкою, пластмасовою кришкою або плівкою для використання у мікрохвильовій печі.

Час витримки

Після приготування важливо залишити страву на рекомендований час витримки, щоб температура стала однаковою по всьому її об’єму.

Посібник із приготування заморожених овочів

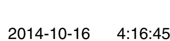
Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою.
Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці.

Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте двічі під час приготування і один раз після завершення приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. На час витримки накрийте кришкою.



Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Шпинат	150	600	5-6	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Броколі	300	600	8-9	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Горошок	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Зелена квасоля	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 30 мл (2 стол. ложки) холодної води.
Суміш овочів (морква/ горошок/ кукурудза)	300	600	7-8	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.
Суміш овочів (по-китайськи)	300	600	7½-8½	2-3	Додайте 15 мл (1 стол. ложку) холодної води.







Вказівки щодо приготування свіжих овочів

Використовуйте відповідну посудину з термостійкого скла з кришкою. Додайте 30-45 мл холодної води (2-3 ст. л.) на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води (див. таблицю). Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Перемішайте один раз під час і після приготування. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте кришкою і залиште на 3 хвилини.

Підказка: Нарізайте свіжі овочі на шматочки однакового розміру. Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

 Усі свіжі овочі слід готувати за максимальної потужності мікрохвильової печі (800 Вт).

Страва	Порція (г)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Броколі	250 500	4-5 5-6	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розмістіть стеблами досередини.
Брюссельська капуста	250	5-6	3	Додайте 60-75 мл (5-6 стол. ложок) води.
Морква	250	5-6	3	Поріжте моркву на однакові скибочки.
Цвітна капуста	250 500	5-6 7-8	3	Підготуйте суцвіття однакового розміру. Розріжте великі суцвіття навпіл. Розмістіть стеблами досередини.
Цукіні	250	3-4	3	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 стол. ложки) води або шматочок масла. Готуйте, доки не зм’якнуть.
Баклажани	250	3-4	3	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 1 столовою ложкою лимонного соку.
Цибуля-порей	250	3-4	3	Поріжте цибулю на товсті шматки.
Гриби	125 250	1-2 2-3	3	Поріжте гриби або покладіть їх цілими, якщо вони маленькі. Додавати воду не потрібно. Побризкайте лимонним соком. Посоліть і поперчіть. Злийте воду, перш ніж подавати страву на стіл.
Цибуля	250	4-5	3	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте лише 15 мл (1 стол. ложки) води.
Болгарський перець	250	4-5	3	Поріжте перець на маленькі шматки.
Картопля	250 500	4-5 7-8	3	Зважте почищену картоплю і розріжте її на однакові половинки або четвертинки.
Бруква	250	5-6	3	Поріжте брукву на маленькі кубики.





Вказівки щодо приготування рису і макаронних виробів

Рис: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.

Макаронні вироби: Використовуйте велику посудину з термостійкого скла. Додайте киплячу воду, пучку солі і ретельно помішайте. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Час від часу помішуйте макарони під час і після приготування. Поки макарони відстоюються, накрийте посудину кришкою, після чого злийте воду.





Страва	Порція (г)	Потужність (Вт)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
Білий рис (пропарений)	250 375	800	17-18 18-20	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Коричневий рис (пропарений)	250 375	800	20-22 22-24	5	Додайте 500 мл холодної води. Додайте 750 мл холодної води
Суміш рису (рис + дикий рис)	250	800	17-19	5	Додайте 500 мл холодної води.
Зернова суміш (рис + крупа)	250	800	18-20	5	Додайте 400 мл холодної води.
Макаронні вироби	250	800	10-11	5	Додайте 1000 мл гарячої води.



Розігрівання

Мікрохвильова піч дозволяє значно швидше підігрівати їжу, ніж звичайна піч.

Розміщення і використання кришки

Не підігрівайте страви великого розміру (наприклад, великий шматок м'яса), адже вони висушуються ззовні, перш ніж страва підігріється всередині. Для кращого результату підігрівайте невеликі порції. Накривання їжі під час підігрівання також запобігає її висушуванню.

Рівень потужності

Для підігрівання їжі можна використовувати різні рівні потужності.
Загалом, якщо продукти мають делікатну структуру, великий об'єм або підігріваються дуже швидко (наприклад, пироги з начинкою), краще розігрівати їх з використанням нижчого рівня потужності.

Перемішування

Для оптимального результату під час підігрівання ретельно помішуйте або перевертайте страву. Якщо можливо, помішайте страву ще раз перед тим, як подавати її на стіл. Перемішування особливо важливе під час підігрівання рідин.

Час підігрівання і витримки

Підігріваючи страву вперше, радимо занотувати час, який для цього знадобився, для довідки у майбутньому. Слідкуйте, щоб страва не перегрілася. Якщо у вас виникають сумніви, краще встановити менший час приготування. За необхідності час можна додати. Завжди перевіряйте, чи страва повністю прогрілася. Залиште страву на деякий час після підігрівання, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму. Рекомендується залишати страву після підігрівання на 2-4 хвилини.




Повторне підігрівання рідин

Будьте особливо обережними під час підігрівання рідин. Щоб запобігти бурхливому закипанню та опікам, кладіть у напій ложку або скляну паличку. Помішуйте рідину під час і після підігрівання. Залишайте страву принаймні на 20 секунд після вимкнення печі, щоб температура стала однаковою по всьому її об'єму.



Розігрівання дитячого харчування

Дитяче харчування

Будьте особливо обережні під час підігрівання дитячого харчування. Покладіть їжу в глибоку керамічну тарілку. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Перш ніж подавати, дайте постояти 2-3 хвилини. Ще раз помішайте та перевірте температуру. Рекомендована температура подавання становить 30-40 °C.

Дитяче молоко

Налийте молоко у стерилізовану скляну пляшечку. Підігрівайте, не накриваючи.
Не підігрівайте пляшечку для дитячого харчування із соскою на ній, оскільки пляшечка може вибухнути від перегрівання. Добре потрясіть пляшечку перед тим, як залишити її, а також перед годуванням. Уважно перевіряйте температуру дитячого молока чи їжі, перш ніж давати дитині. Рекомендована температура молока: 37 °C.

Підігрівання дитячого харчування і молока

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.



Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Дитяче харчування (овочі + м’ясо)	190 г	600 Вт	30-40 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяча каша (злаки + молоко + фрукти)	190 г	600 Вт	20-30 с	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення приготування страви помішайте її. Дайте постояти 2-3 хвилини. Перш ніж подавати, добре помішайте і уважно перевірте температуру.
Дитяче молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 с 50 с - 1 хв.	2-3	Ретельно помішайте або потрусіть і вилийте у стерилізовану скляну пляшечку. Поставте пляшечку посередині керамічного підноса. Під час приготування страви не накривайте посудину кришкою. Ретельно потрусіть і дайте постояти принаймні 3 хвилини. Перш ніж давати дитині, добре потрусіть пляшечку і уважно перевірте температуру.







Підігрівання рідин і їжі

Для довідки використовуйте рівні потужності і час підігрівання, подані у табличці нижче.

Страва	Порція	Потужність	Час	Час витримки (хв.)	Вказівки
Напої	250 мл (1 горня) 500 мл (2 горнята)	800 Вт	1½-2 2-3	1-2	Налийте напій у керамічне горнятко і розігрівайте, не накриваючи. Поставте горнятко в центрі керамічного підноса. До і після витримки ретельно помішайте.
Суп (охолоджений)	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Рагу (охолоджене)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Макарони з соусом (охолоджені)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Вилийте у глибоку керамічну посудину. Накрийте пластмасовою кришкою. Після підігрівання ретельно помішайте. Ще раз помішайте перед тим, як подавати.
Готова страва на тарілці (охолоджена)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Покладіть страву з 2-3 охолоджених компонентів на керамічну тарілку. Накрийте плівкою, призначеною для мікрохвильової печі.



Розмороження

Мікрохвильові печі чудово підходять для розмороження заморожених продуктів.
У них продукти можна розморозити за короткий проміжок часу. Це може знадобитися, коли до вас несподівано прийшли гості.

Перш ніж готувати, заморожену птицю слід ретельно розморозити. Зніміть металеві фіксатори з пакування і вийміть птицю, щоб злити талу воду.

Покладіть заморожений продукт на тарілку, не накриваючи його кришкою. Переверніть продукт після завершення половини часу розмороження, злийте воду і вийміть наявні нутрощі, як тільки буде можливість. Час від часу перевіряйте продукт, щоб упевнитися, що він не теплий. Якщо менші і тонші частинки замороженого продукту починають розігріватись, їх можна захистити, обгорнувши маленькими смужками алюмінієвої фольги.

Якщо птиця почне нагріватись ззовні, натисніть кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ** та дайте страві постояти 20 хвилин, перш ніж продовжити. Для завершення процесу розмороження дайте рибі, м’ясу і птиці постояти. Час витримки для повного розмороження відрізняється залежно від ваги продукту. Див. таблицю на наступній сторінці.

Підказка: Пласкі продукти розморожуються краще, ніж товсті, а менша кількість продуктів розморожується швидше, ніж більша. Пам’ятайте про цю підказку, коли заморожуєте чи розморожуєте продукти.

Для розморожування заморожених продуктів, які мають температуру від -18 до -20 °C, використовуйте дані з поданої нижче таблиці.





Заморожені продукти слід розморожувати з використанням рівня потужності, передбаченого для розморожування (180 Вт).
Покладіть продукти на керамічний піднос, розмістіть його на рівні 1.




Страва	Порція (г)	Час (хв.)	Час витримки (хв.)	Вказівки
М’ЯСО				
Фарш із яловичини	250 500	6-7 8-12	15-30	Покладіть м’ясо на керамічну тарілку. Обгорніть тонші краї алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Стейки зі свинини	250	7-8		
М’ЯСО ПТИЦІ				
Шматки курки	500 (2 шт.)	12-14	15-60	Спочатку покладіть шматки курки шкірою донизу, а цілу курку – грудинкою донизу на керамічну тарілку. Обгорніть тонші частини, як от крила і кінцівки, алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Ціла курка	1200	28-32		
РИБА				
Філе риби	200	6-7	10-25	Покладіть заморожену рибу посередині керамічної тарілки. Кладіть товстіші частини поверх тонших. Обгорніть вузькі кінці філе та хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Ціла риба	400	11-13		
ФРУКТИ				
Ягоди	300	6-7	5-10	Розкладіть фрукти на пласку круглу скляну посудину (великого діаметра).
ХЛІБ				
Булочки (по 50 г)	2 шт. 4 шт.	1-1½ 2½-3	5-20	Розкладіть булочки по колу, а хліб покладіть горизонтально на кухонний папір посередині керамічної тарілки. Переверніть після завершення половини часу розморожування.
Тости/Канапки	250 500	4-4½ 7-9		

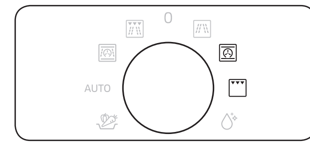


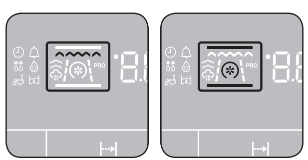


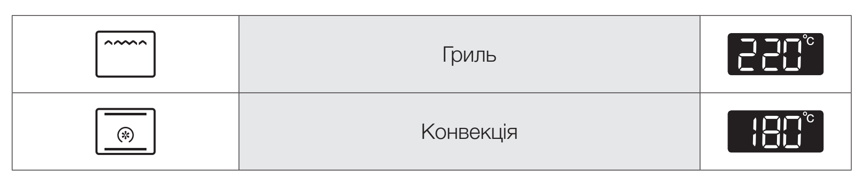
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПЕЧІ

Щоб налаштувати режим печі

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ ГРИЛЯ** або **РЕЖИМУ КОНВЕКЦІЇ**. З’явиться режим печі та рекомендована температура.

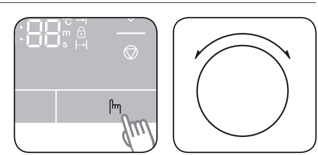




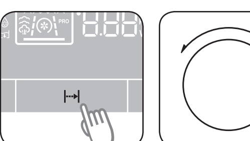


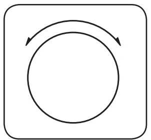
	Гриль	220°C
	Конвекція	180°C

2. Натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібну температуру.

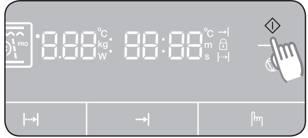


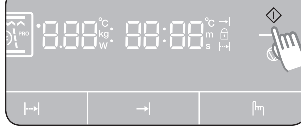
3. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час приготування. Максимальний час приготування: 10 годин.





4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.







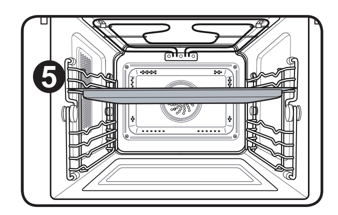


Налаштування режиму гриля

Продукти готуються за допомогою верхнього нагрівального елемента.

У режимі гриля решітка-гриль із керамічним підносом встановлюється на рівні ❺.

* Налаштування температури: 150-230 °C



* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 150-230 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для приготування у режимі гриля. Встановіть температуру гриля 220 °C.
Час попереднього нагрівання печі становить 5 хвилини.



Продукти	Рівень полички	1-а сторона, час приготування (год.)	2-а сторона, час приготування (год.)	Приладдя
Кебаб	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Стейки зі свинини	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Ковбаски	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Шматки курки	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Стейки з лосося	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Порізані овочі	5	0:15 - 0:20	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Тости	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Тости із сиром	5	0:03 - 0:05	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос



Рекомендовано попередньо розігріти піч.
Якщо відкрити дверцята під час роботи печі, піч зупиниться.
Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **ПУСКУ**.





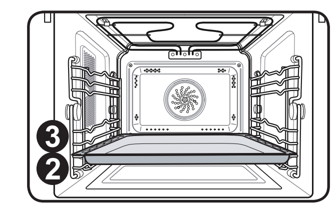


Налаштування режиму конвекції

Їжа нагрівається гарячим повітрям від вентилятора та нагрівального елемента, що на задній стінці печі. Цей режим забезпечує рівномірне підігрівання та ідеально підходить для випікання.

Встановіть форми на рівень .

* Налаштування температури: 40-230 °C





* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-230 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте значення температури та часу в цій таблиці як рекомендації для випікання. Радимо попередньо прогріти піч у режимі конвекції.

Продукти	**Рівень полички**	**Температура (°C)**	**Час (год.)**	**Приладдя**
Горіховий кекс квадратної форми	2	160-170	1:00 - 1:10	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Лимонний кекс круглої форми або у формі чаші	2	150-160	0:50 - 1:00	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Бісквіт	2	150-160	0:25 - 0:35	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Основа для фруктової начинки	2	150-170	0:25 - 0:35	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Плаский фруктовий струдель (дріжджове тісто)	3	150-170	0:30 - 0:40	Форма для випікання
Круасани	2	170-180	0:10 - 0:15	Форма для випікання
Булочки	2	180-190	0:10 - 0:15	Форма для випікання
Печиво	3	160-180	0:10 - 0:20	Форма для випікання
Чіпси для приготування у мікрохвильовій печі	3	200-220	0:15 - 0:20	Форма для випікання



Рекомендовано попередньо розігріти піч.
Якщо відкрити дверцята під час роботи печі, піч зупиниться.
Щоб знову запустити піч, закрийте дверцята і натисніть кнопку **ПУСКУ**.

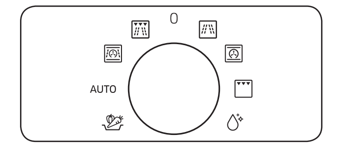




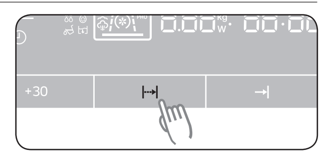
Встановлення часу приготування

Максимальний час приготування – 10 годин.
Після приготування нагрівальні елементи вимкнуться автоматично.

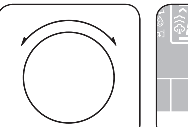
1. Виберіть потрібний режим і функцію.
   Встановіть потрібну температуру.

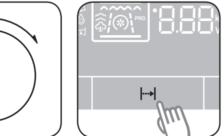


2. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.

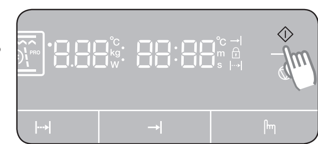


3. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб вибрати потрібний час приготування, і натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ**.





4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
   Після завершення встановленого часу пролунають звукові сигнали, і піч вимкнеться.





Щоб змінити встановлений час приготування, повторіть наведені вище кроки 2–4.
Щоб скасувати встановлений час приготування, натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і виберіть для часу значення «0».

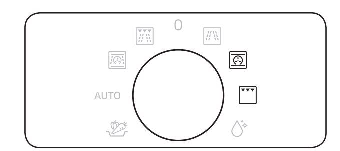





Налаштування часу завершення приготування

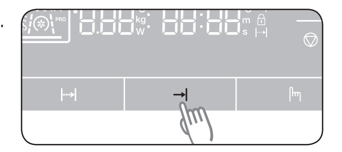
Час завершення приготування страви можна налаштувати.
Режим часу завершення можна використовувати лише в **РЕЖИМІ ГРИЛЯ** та **РЕЖИМІ КОНВЕКЦІЇ**.

1. Виберіть потрібний режим і функцію.
   Встановіть потрібну температуру.



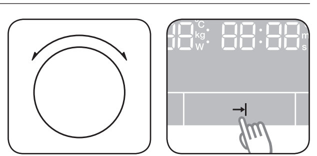
2. Натисніть та утримуйте кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.
   На дисплеї почне блимати поточне значення часу.

   Приклад: Поточний час – 13:00.
   На дисплеї блиматиме «13:00».

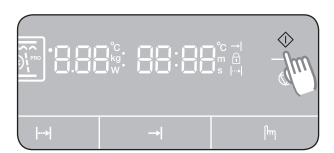


3. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час завершення приготування, і натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.

   Приклад: Потрібний час – 14:00.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
   З’явиться час приготування «1:00».
   Піч відразу почне працювати.
   Коли настане час завершення приготування, пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме індикація «0:00», піч вимкнеться.





1) Якщо потрібно, можна налаштувати час завершення приготування. Натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**, змініть час за допомогою **УНІВЕРСАЛЬНОГО РЕГУЛЯТОРА**, після чого знову натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.
2) Щоб скасувати налаштований час завершення, натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**, встановіть для часу значення «0:00», тоді знову натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.



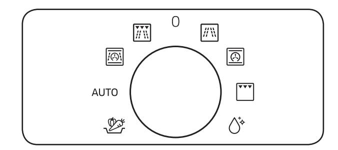


Налаштування відкладеного запуску

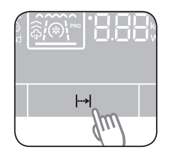
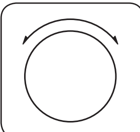
За допомогою функції відкладеного запуску можна відкласти час запуску печі.

Приклад: Поточний час: 12:00
Час готування: 2 години
Час завершення: приготування потрібно завершити о 18:00

1. Виберіть потрібний режим і функцію.
Якщо потрібно, встановіть температуру.

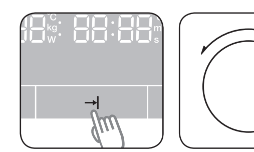


2. Натисніть кнопку **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час приготування.
(Для цього прикладу – 2 години).

3. Натисніть кнопку **ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ**.

- Час приготування буде додано до поточного часу. У цьому випадку відображатиметься час «14:00».

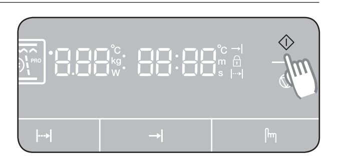


4. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час завершення.

- У цьому випадку відображатиметься індикація «18:00».
Зачекайте 5 секунд, потрібний час завершення приготування буде встановлено.

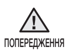


5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
На дисплеї з'явиться піктограма, яка вказуватиме на те, що увімкнено функцію відкладеного запуску. Піч автоматично запуститься у вказаний час (16:00), і на дисплеї відобразиться час приготування.





1) До настання запрограмованого часу можна змінити час приготування і час завершення приготування.
2) Після завершення приготування пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї блиматиме індикація «0:00», піч вимкнеться.



Не залишайте продукти у печі надто довго, інакше вони можуть зіпсуватися.



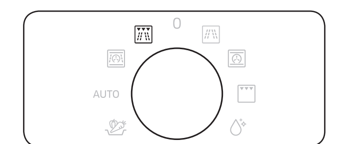
КОМБІНОВАНИЙ РЕЖИМ

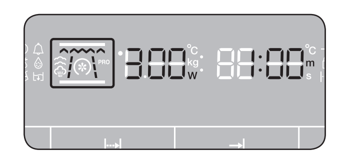
Мікрохвилі + Гриль

Цей режим використовує променисте тепло, яке забезпечує гриль, та швидкість приготування, яку забезпечують мікрохвилі. Час приготування буде меншим, а страви будуть більш рум'яними. Їжа, яку можна готувати у комбінованому режимі, включає усі види готових продуктів, які слід підігріти і підсмажити (наприклад, запечені макаронні вироби), а також цей режим можна використовувати, щоб підрум'янити верхню частину таких продуктів, для приготування яких потрібно мало часу. Також цей режим можна використовувати для готування великих порцій продуктів, які краще смакують, якщо вкриваються рум'яною хрусткою скоринкою.

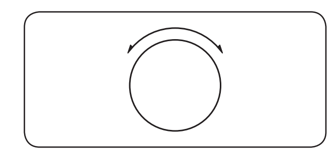
Налаштування режиму Мікрохвилі + Гриль

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ «МІКРОХВИЛІ + ГРИЛЬ»**. На екрані відображається режим роботи печі, час і рівень потужності.

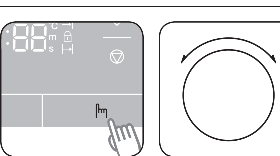




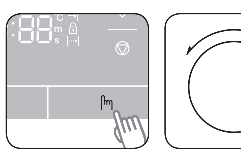
2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час приготування.



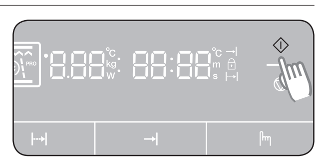
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний рівень потужності.



4. Натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібну температуру.



5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.





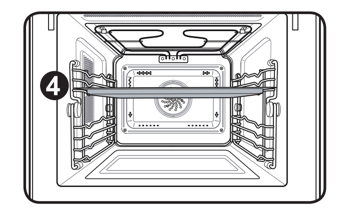




Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + Гриль» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні .

* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

* Налаштування температури: 40–200 °C



* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-200 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте подані в цій таблиці значення потужності, температури та часу як рекомендації для приготування страв. Попереднє розігрівання не потрібне.




Продукти	Рівень полички	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	1-а сторона, час приготування (хв.)	2-а сторона, час приготування (хв.)	Приладдя
Смажена картопля	4	600	180-200	10-15	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Помідори-гриль	4	300	160-180	05-10	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Овочева запіканка	4	450	180-200	10-20	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Запечена риба	4	300	180-200	04-08	04-06	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Шматки курки	4	300	180-200	10-15	10-15	Решітка-гриль + Керамічний піднос

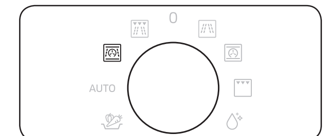


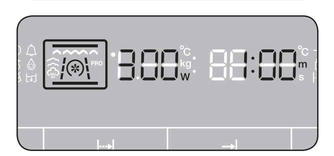
Мікрохвилі + Конвекція

Цей режим поєднує енергію мікрохвиль та гаряче повітря і тому вимагає менших часових затрат, водночас створюючи умови для утворення рум'яної хрусткої скоринки. Їжа, яку можна готувати у цьому режимі, включає усі види м'яса та птиці, а також запіканки, страви з тертим сиром, бісквіти, легкі фруктові тістечка, пироги, пісочні тістечка, смажені овочі, коржі та хліб.

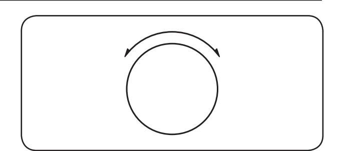
Налаштування режиму Мікрохвилі + Конвекція

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ «МІКРОХВИЛІ + КОНВЕКЦІЯ»**.
   На екрані відображається режим роботи печі, час і рівень потужності.

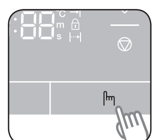
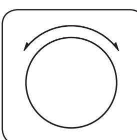




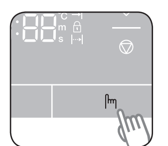
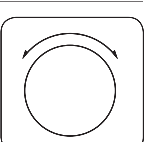
2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний час приготування.



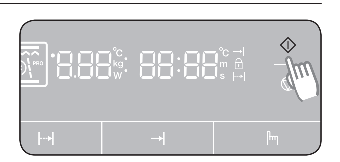
3. Натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібний рівень потужності.

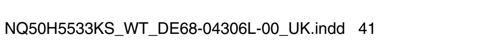
4. Натисніть кнопку **ВИБОРУ** і поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити потрібну температуру.

5. Натисніть кнопку **СТАРТ**.





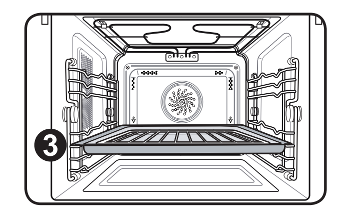

NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_UK.indd 41 2014-10-16 4:16:48



Зазвичай у режимі «Мікрохвилі + Конвекція» керамічний піднос із решіткою-грилем встановлюється на рівні ❸.

* Потужність мікрохвиль: 100-600 Вт

* Налаштування температури: 40–200 °C



* Перевіряйте, чи скляний посуд для випікання розрахований на температуру 40-200 °C.

Посібник із приготування їжі

Використовуйте подані в цій таблиці значення потужності, температури та часу як рекомендації для приготування страв.
Попереднє розігрівання не потрібне.




Продукти	Рівень полички	Рівень потужності (Вт)	Температура (°C)	1-а сторона, час приготування (хв.)	2-а сторона, час приготування (хв.)	Приладдя
Ціла курка, 1,2 кг	3	450	180-200	25-30	15-25	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Смажена яловичина/ Ягнятина (середнє просмаження)	3	300	180-200	15-20	15-20	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Заморожена лазанья/ Макарони під сиром	3	450	180-200	20-25	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Картопляна запіканка	3	450	180-200	10-15	-	Решітка-гриль + Керамічний піднос
Пиріг зі свіжими фруктами	3	100	160-180	40-50	-	Керамічний піднос



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ ОВОЧІВ

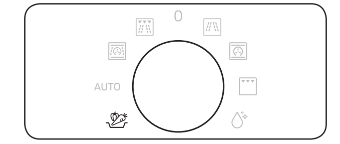
Додайте 30-45 мл холодної води на кожні 250 г, якщо не рекомендовано іншу кількість води – див. табличку. Готуйте з накритою кришкою протягом мінімального часу, вказаного в таблиці. Потім продовжуйте готування до отримання бажаного результату. Час від часу помішуйте страву під час і після приготування їжі. Після приготування страви додайте сіль, спеції або масло. Накрийте страву і залиште її на 3 хвилини.



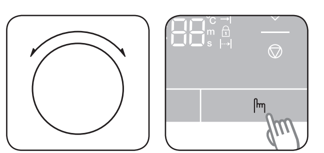
Нарізайте свіжі овочі на однакові шматочки.
Що менші шматочки, то швидше вони приготуються.

Налаштування режиму приготування овочів

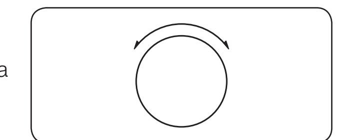
1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ «ОВОЧІ»**.
   З’явиться індикація режиму «Овочі».



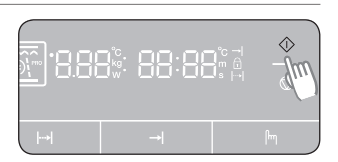
2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб вибрати потрібний режим овочів, після чого натисніть кнопку **ВИБОРУ**.



3. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити вагу.
   Якщо протягом 5 секунд не встановити вагу, вона встановиться автоматично.



4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.







Рекомендації щодо вибору параметрів меню овочі

У таблиці нижче описані рекомендації для 10 овочів. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
U:01	Суцвіття броколі	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Сполосніть і почистьте свіжу броколі та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,3-0,4 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:02	Суцвіття цвітної капусти	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Сполосніть і почистьте свіжу цвітну капусту та підготуйте суцвіття. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,3-0,4 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:03	Нарізана морква	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Помийте та почистьте моркву, наріжте однаковими скибками. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 30 мл (2 ст. ложки) води, а для приготування 0,4-0,5 кг продуктів – 45-60 мл (3-4 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:04	Картопля «в мундирах»	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамічний піднос	1	Сполосніть і помийте картоплю. Змастіть її оливковою олією і проштрикніть ножем. Покладіть на керамічний піднос. Після приготування залиште страву на 3-5 хвилин.
U:05	Почищена картопля	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамічний піднос	1	Помийте і почистьте картоплю, розріжте її навпіл і покладіть у безпечну для мікрохвильової печі скляну посудину з кришкою. Додайте 15-30 мл (1-2 ст. л.) води. Після завершення перемішайте. Готуючи більші кількості продуктів, перемішуйте страву один раз під час приготування. Дайте постояти 3-5 хвилини.





№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
U:06	Цукіні	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Поріжте кабачки цукіні на шматки. Додайте 30 мл (2 ст. ложки) води або шматочок масла. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Готуйте, доки не зм’якнуть.
U:07	Порізані баклажани	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамічний піднос	1	Поріжте баклажани на маленькі шматочки і побризкайте 15 мл (1 ст. ложка) лимонного соку. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:08	Нарізана цибуля	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Поріжте цибулю скибками або навпіл. Додайте 15 мл (1 ст. ложка) води. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:09	Суміш овочів	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамічний піднос	1	Помийте і почистьте свіжі овочі. Рівномірно викладіть їх у скляну посудину з кришкою. Для приготування 0,2-0,3 кг продуктів додайте 15 мл (1 ст. ложка) води, а для приготування 0,4-0,5 кг продуктів – 30 мл (2 ст. ложки) води. Поставте миску посередині скляної тарілки. Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення перемішайте.
U:10	Білий рис	0,2-0,3	Керамічний піднос	1	Використовуйте велику посудину з термостійкого скла з кришкою (зауважте, що під час приготування об’єм рису збільшується вдвічі). Під час приготування посудина має бути накрита кришкою. Після завершення часу приготування помішайте страву перед тим, як залишити її постояти. Посоліть, додайте приправи та масло. Зауважте, що після завершення часу приготування рис може увібрати не всю воду.





Режим швидкого приготування передбачає використання енергії мікрохвиль. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.



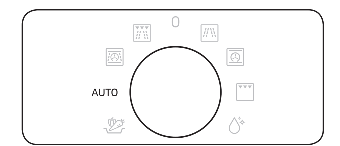


ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНИХ МЕНЮ

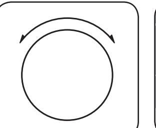
У режимі автоматичних меню доступні 15 попередньо встановлених налаштувань (10 програм автоматичного приготування і 5 програм автоматичного розмороження) для зручнішого варіння, смаження або випікання улюблених страв. Час приготування і рівень потужності встановлюються автоматично. Щоб почати приготування, просто виберіть одне з 15 налаштувань і вкажіть вагу.

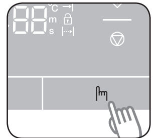
Налаштування режиму автоматичних меню

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНИХ МЕНЮ**.
   З'явиться індикація режиму автоматичних меню.

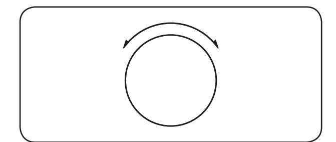


2. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб вибрати потрібне автоматичне меню, після чого натисніть кнопку **ВИБОРУ**.





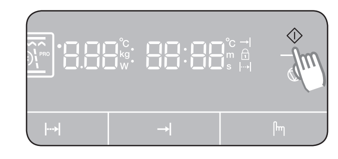
3. Поверніть **УНІВЕРСАЛЬНИЙ РЕГУЛЯТОР**, щоб встановити вагу. Якщо протягом 5-ти секунд не встановити вагу, вона встановиться автоматично.







4. Натисніть кнопку **СТАРТ**.





- Деякі автоматичні меню вимагають перевертання їжі під час приготування. Про це сповіщає звуковий сигнал.
- Відображатиметься температура печі.
- У режимі автоматичних меню температуру і час змінити неможливо.



Рекомендації щодо вибору параметрів меню автоматичних програм приготування

У таблиці нижче подано 10 автоматичних програм для розігрівання та приготування страв. В ній вказано кількість продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці автоматичні програми застосовують спеціальні режими приготування, розроблені для максимальної зручності використання печі.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:01	Готова страва	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамічний піднос	1	Викладіть страву в керамічну тарілку і накрийте її плівкою для мікрохвильової печі. Ця програма підходить для страв із трьох компонентів (наприклад, м’яса із соусом, овочів і гарніру у вигляді картоплі, рису або макаронів). Після приготування дайте постояти 3 хвилини.
A:02	Заморожена піца	0,3-0,35 0,4-0,45	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Покладіть заморожену піцу в піч.
A:03	Заморожена лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Покладіть заморожену лазанью у відповідного розміру керамічну посудину або посудину з термостійкого скла. Після підігрівання залиште страву на 2-3 хвилини.
A:04	Ціла курка	1,1-1,15 1,2-1,25	Решітка-гриль + Керамічний піднос	2	Змістіть охолоджену курку олією та посипте спеціями. Покладіть грудинкою донизу посередині решітки-гриль із керамічним підносом. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Для продовження готування натисніть кнопку пуску. Після приготування залиште страву на 5 хвилини.






№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
A:05	Шматки курки	0,6-0,7 0,9-1,0	Решітка-гриль + Керамічний піднос	4	Змастіть охолоджені шматки курки олією і посипте спеціями. Покладіть на решітку-гриль із керамічним підносом шкіркою донизу. Переверніть курку, як тільки піч подасть звукові сигнали. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилин.
A:06	Смажена ягнятина	0,8-0,9 1,1-1,2	Решітка-гриль + Керамічний піднос	3	Покладіть мариновану ягнятину для смаження на решітку-гриль із керамічним підносом. Після звукового сигналу оберніть м’ясо і продовжуйте готування.
A:07	Заморожені шматки картоплі для приготування у печі	0,3-0,4 0,45-0,5	Форма для випікання	3	Розкладіть заморожені чіпси для приготування у духовці в металеву форму для випікання.
A:08	Печена картопля, розрізана навпіл	0,4-0,5 0,6-0,7	Решітка-гриль + Керамічний піднос	3	Розріжте картоплю навпіл. Розкладіть шматки по колу на піднос, зрізаною стороною до гриля. Після приготування залиште страву на 2-3 хвилин.
A:09	Яблучний пиріг	1,2-1,4	Форма для випікання	2	Покладіть яблучний пиріг на круглу металеву посудину. Покладіть у форму для випікання. У вагу входять яблука і всі інші продукти.
A:10	Голландський солодкий хлібець	0,7-0,8	Форма для випікання	3	Покладіть сире тісто у прямокутну металеву посудину для випікання (довжиною 25 см). Покладіть страву у форму для випікання довгою стороною до дверцят.








Інструкції із використання налаштувань режиму автоматичного швидкого розмороження

В поданій таблиці представлено різні програми режиму автоматичного розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації. Ці програми використовують лише мікрохвильову енергію. Перед розмороженням продуктів зніміть із них усі пакувальні матеріали. Покладіть м’ясо, птицю і рибу на керамічний піднос.

№	Продукти	Вага (кг)	Приладдя	Рівень полички	Рекомендації
d:01	М’ясо	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, відбивних, стейків і фаршу.
d:02	Птиця	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Обгорніть ніжки та кінчики крил алюмінієвою фольгою. Переверніть м’ясо птиці, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої курки, так і окремих її порцій.
d:03	Риба	0,2-1,5	Керамічний піднос	1	Прикрийте хвіст цілої риби алюмінієвою фольгою. Переверніть рибу, коли піч подасть звукові сигнали. Ця програма підходить для розмороження як цілої риби, так і філейних шматків.
d:04	Хліб/ Випічка	0,1-0,8	Керамічний піднос	1	Покладіть хліб на аркуш кухонного паперу і переверніть його, як тільки піч подасть звуковий сигнал. Покладіть випічку на керамічний піднос і за можливості після подачі звукового сигналу оберніть. (Піч продовжує працювати, але зупиняється, якщо відкрити дверцята). Цю програму можна використовувати для розмороження всіх видів хліба, нарізаного та цілого, а також булочок і французьких батонів. Покладіть булочки в коло. Цю програму можна використовувати для всіх видів дріжджової випічки, бісквітів, сирних пирогів і листкового тіста. Однак вона не підходить для пісочного та глазурованого тіста, фруктових та кремових тортів, а також тортів із шоколадним верхом.
d:05	Фрукти	0,1-0,6	Керамічний піднос	1	Рівномірно розкладіть заморожені фрукти на керамічний піднос. Ця програма підходить для таких продуктів, як малина, суміш ягід і тропічних фруктів.

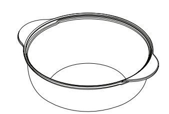


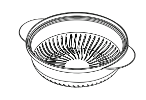
 Режим швидкого розмороження передбачає використання енергії мікрохвиль. Тому в разі застосування цього режиму слід чітко дотримуватися інструкцій з вибору посуду та інших заходів безпеки щодо мікрохвильової енергії.

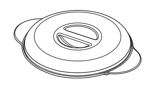


ДОВІДНИК ІЗ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Ємність базується на принципі приготування їжі на парі; вона призначена для швидкого приготування здорової їжі у мікрохвильовій печі Samsung.
Це приладдя ідеальне для приготування рису, макаронів, овочів, тощо у найкоротший термін зі збереженням поживних властивостей продуктів.
Ємність для приготування на парі для мікрохвильової печі складається з 3 елементів:


Миска


Внутрішній лоток


Кришка

Усі частини витримують температуру від -20 °C до 140 °C.
Придатні для зберігання у морозильній камері. Можна використовувати як окремо, так і разом.

УМОВИ ВИКОРИСТАННЯ.

 Не використовуйте:

- для приготування страв із високим вмістом цукру або жиру,
- у режимі гриля або в режимі розігрівання (обертання), чи на конфорці.

 Перед першим використанням помийте всі частини водою з милом.

 Про час приготування можна дізнатись з інструкцій у таблиці на наступній сторінці.



ОБСЛУГОВУВАННЯ.

 Пароварку можна мити в посудомийній машині.

 У разі миття руками використовуйте гарячу воду та миючий засіб.
Не використовуйте абразивний матеріал.

 Деякі продукти (наприклад, помідори) можуть вплинути на колір пластмаси.
Це нормально і не є несправністю.

РОЗМОРОЖЕННЯ.

Покладіть заморожені продукти в миску, не накриваючи її кришкою.
Рідина буде залишатись на дні миски та не пошкодить їжу.





ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ.

Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Застосування
Артишок	300 г (1-2 шт.)	800 Вт	5-6	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Помийте та почистьте артишоки. Покладіть лоток у миску. Покладіть артишоки на лоток. Додайте одну столову ложку лимонного соку. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Свіжі овочі	300 г	800 Вт	4-5	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Після миття, чищення та нарізання на шматки однакового розміру зважте овочі (наприклад, броколі, цвітну капусту, моркву, перець). Покладіть лоток у миску. Розкладіть овочі на лотку. Додайте 2 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Заморожені овочі	300 г	600 Вт	8-9	Миска зі вставленим лотком + Кришка
	Вказівки Покладіть заморожені овочі в миску пароварки. Покладіть лоток у миску. Додайте 1 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Після приготування ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рис	250 г	800 Вт	15-18	Миска + Кришка
	Вказівки Покладіть рис у миску пароварки. Додайте 500 мл холодної води. Накрийте кришкою. Після приготування залиште білий рис на 5 хвилин, коричневий рис на 10 хвилин. Дайте постояти 5-10 хвилини.			
Картопля в мундирах	500 г	800 Вт	7-8	Миска + Кришка
	Вказівки Зважте та помийте картоплю і покладіть її у миску пароварки. Додайте 3 стол. ложки води. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Рагу (охолоджене)	400 г	600 Вт	5½-6½	Миска + Кришка
	Вказівки Покладіть рагу в миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			
Суп (охолоджений)	400 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
	Вказівки Налийте у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 1-2 хвилини.			

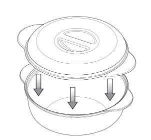




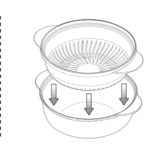
Страва	Розмір порції	Потужність (Вт)	Час приготування (хв.)	Застосування
Заморожений суп	400 г	800 Вт	8-10	Миска + Кришка
	Вказівки Додайте заморожений суп у миску пароварки. Накрийте кришкою. Перед витримкою ретельно перемішайте. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Заморожені яблучні пиріжки з варенням	150 г	600 Вт	1½-2½	Миска + Кришка
	Вказівки Змочіть пиріжки з варенням холодною водою. Покладіть 1-2 заморожені пиріжки поруч у миску пароварки. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			
Фруктовий компот	250 г	800 Вт	3-4	Миска + Кришка
	Вказівки Попередньо знявши шкірку, помивши та нарізавши на шматочки одного розміру чи кубики, зважте свіжі овочі (наприклад, яблука, груші, сливи, абрикоси, манго чи ананас). Покладіть у миску пароварки. Додайте 1-2 ст. ложки води і 1-2 ст. ложки цукру. Накрийте кришкою. Дайте постояти 2-3 хвилини.			

Поводження з ємністю для приготування на парі

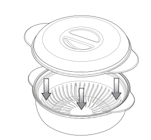




Миска + Кришка



+



Миска зі вставленим лотком + Кришка

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.



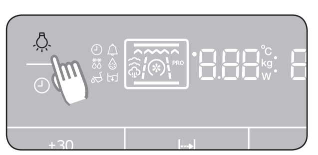
Будьте особливо уважні, коли відкриваєте кришку пароварки, оскільки пар, що виходить, може бути дуже гарячий.



Після приготування у пароварці використовуйте кухонні рукавиці.

ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПІДСВІТКИ В ПЕЧІ

Натискайте кнопку **ВМИКАННЯ/ВИМИКАННЯ ПІДСВІТКИ В ПЕЧІ** для вмикання та вимикання.
Задля заощадження електроенергії підсвітка печі вимикається через кілька хвилин після початку приготування.

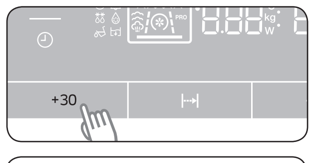




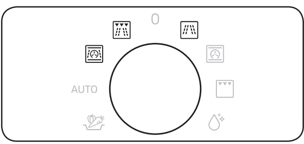
РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна регулювати за допомогою кнопки **+30**.

- Щоб перевірити стан готовності у будь-який момент, просто відкрийте дверцята.
- Збільшуйте залишковий час приготування за потреби.

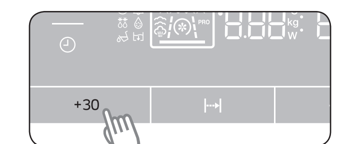


Можна виконувати певні дії у **РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ**, **РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ + ГРИЛЯ** ТА **РЕЖИМІ МІКРОХВИЛЬ + КОНВЕКЦІЇ**.



Щоб збільшити час приготування їжі, натисніть кнопку **+30** по одному разу для кожних 30 секунд, які потрібно додати.

- **Приклад** щоб додати 3 хвилини, натисніть кнопку **+30** 6 разів.

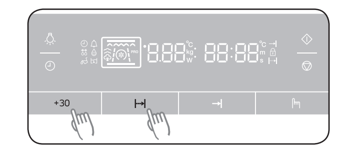


ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

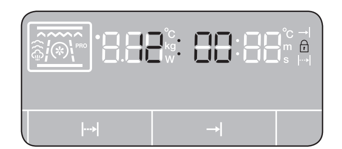
Функція блокування від дітей дає змогу заблокувати панель керування печі для запобігання її ненавмисному використанню.

Щоб заблокувати піч:

1. Одночасно натисніть та утримуйте кнопки **+30** та **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** протягом 1 секунди.

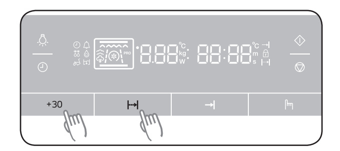


2. На дисплеї з’явиться зображення замка, яке вказує на те, що всі функції заблоковано.

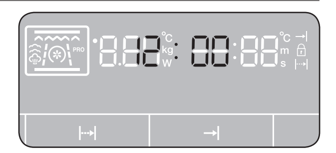


Щоб розблокувати піч:

1. Одночасно натисніть та утримуйте кнопки **+30** та **ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ** протягом 1 секунди.



2. Зображення замка, яке вказує на те, що всі функції розблоковано, зникне з дисплея.





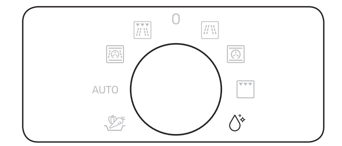




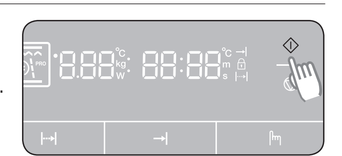
ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ

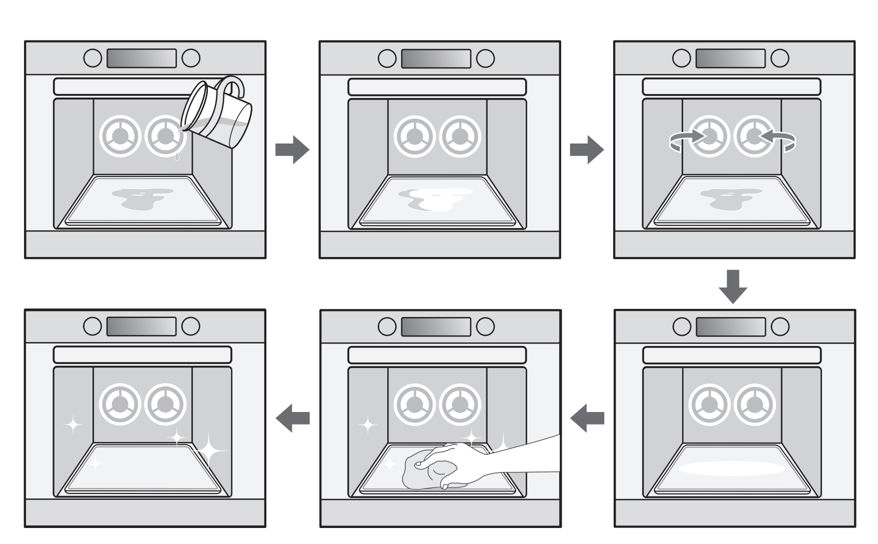
Режим очищення парою дає змогу продезінфікувати піч всього за 15 хвилин.

1. Поверніть **ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМІВ** у положення **РЕЖИМУ ЧИЩЕННЯ ПАРОЮ**.
   З'явиться час (15:00).



2. Натисніть кнопку **СТАРТ**.
   Піч почне працювати автоматично.
   - Через 15 хвилини піч вимкнеться автоматично. Витріть її сухою ганчіркою.







- Використовуйте цю функцію лише тоді, коли піч повністю охолонула до кімнатної температури.
- НЕ використовуйте дистильовану воду.
- Для чищення мікрохвильової печі НЕ застосовуйте засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.






усунення несправностей та інформаційні коди

ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕМОНТ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Ремонт має здійснюватися лише кваліфікованим спеціалістом.

Якщо піч потребує техогляду, від'єднайте її від електромережі і зверніться у центр обслуговування SAMSUNG.

Телефонуючи, будьте готові надати такі відомості:

- Номер моделі та серійний номер (вказуються на внутрішній стороні дверцят печі)
- Гарантійні умови;
- Чіткий опис проблеми, що виникла.

якщо піч потрібно на час невикористання сховати, поставте її у чистому сухому місці, оскільки пилюка або волога можуть спричинити пошкодження.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

У разі виникнення неполадок спробуйте скористатися порадами, зазначеними нижче.
Це зекономить ваш час та усуне потребу звертатись у центр обслуговування.



Не працює ні дисплей, ні піч.

- Перевірте, чи штепсель належним чином під'єднано до розетки із заземленням.
- Якщо розетка вмикається настінним вимикачем, перевірте, чи він увімкнений.
- Вийміть штепсель із розетки, зачекайте десять секунд і вставте його ще раз.
- Вимкніть та ввімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий запобіжник.
- Під'єднайте піч до іншої розетки.
- Під'єднайте до цієї розетки інший пристрій. Якщо інший пристрій також не працюватиме, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб відремонтувати розетку.

Дисплей печі працює, але живлення не вмикається.

- Перевірте, чи дверцята надійно закриті.
- Перевірте, чи в ущільнювачі дверцят не застряг пакувальний матеріал чи інші сторонні предмети.
- Перевірте, чи дверцята не пошкоджені.
- Двічі натисніть кнопку скасування і введіть потрібні параметри приготування.

Піч не працює після натиснення кнопки запуску.

- Перевірте, чи дверцята повністю закриті.







Під час першого увімкнення з печі йде дим і відчувається неприємний запах.

- Це тимчасове явище, спричинене нагріванням нових деталей.
  Через 10 хвилин роботи дим і неприємний запах зникнуть.
  Щоб швидше усунути запах, увімкніть піч, поставивши у камеру склянку з лимонною есенцією чи соком.

Живлення вимикається ще до завершення встановленого часу приготування.

- Можливо, стався збій живлення. У разі збою живлення індикатор часу показуватиме 88:88.
- Скиньте налаштування годинника та параметри приготування.
- Вимкніть та ввімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий запобіжник.
- Перевірте, чи піч розташовано належним чином відповідно до вказівок у посібнику зі встановлення.

Страва не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи тривалість приготування встановлено належним чином відповідно до типу продуктів.
- Перевірте, чи рівень потужності встановлено належним чином.

Зовсім не відбувається приготування їжі.



- Перевірте, чи дверцята надійно закриті.
- Перевірте, чи таймер налаштовано належним чином і чи натиснуто кнопку пуску.
- Вимкніть та ввімкніть автоматичний запобіжник або замініть згорілий плавкий запобіжник.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Заберіть із печі всі металеві предмети, посуд чи дроти.
- У разі використання фольги використовуйте лише вузькі смужки і кладіть продукти так, щоб між фольгою та внутрішніми стінками печі залишався проміжок не менше 2,5 см.

Під час роботи під надто сильно шумить.

- Під час роботи піч шумить. Це не є ознакою несправності. Якщо ви регулярно чутимете незвичний звук, зверніться до сервісного центру Samsung.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це звичайне явище. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів та антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, відображення на дисплеї може згаснути або збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте штепсель кабелю живлення від розетки і вставте його знову. Ще раз встановіть час.





Не працює лампочка.

- З міркувань безпеки не можна заміняти лампочку самостійно.
  З питань виклику спеціаліста для заміни лампочки зверніться до найближчого уповноваженого центру обслуговування Samsung.

Вентилятор продовжує працювати після вимкнення печі.

- Це звичне явище. Після вимкнення печі охолоджувальний вентилятор може працювати ще до повного вистигання печі.

Конденсація вологи всередині печі.

- Це звичайне явище. Просто протріть камеру після готування.

Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичайне явище.

Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього корпусу.

- Це звичайне явище.

Пара, яка виходить по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

- Це звичайне явище.







ІНФОРМАЦІЙНІ КОДИ

Символ коду	Проблема	Вирішення
-SE-	**ПОМИЛКА ВВЕДЕННЯ КЛАВІШЕЮ** Ця помилка стається, якщо натиснути і утримувати кнопку більше 60 секунд.	Натисніть кнопку **СТОП/СКАСУВАТИ,** щоб зупинити роботу печі. Після охолодження перезапустіть піч. Якщо, виконавши зазначені дії, проблему не вдалося усунути, зверніться до авторизованого сервісного центру SAMSUNG.
E-21	**ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАВИСОКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ** Ця помилка стається через збій у роботі датчика, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	
E-22	**ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРИ – ЗАНИЗЬКЕ ТЕМПЕРАТУРНЕ ЗНАЧЕННЯ** Ця помилка стається через збій у роботі датчика, неправильно під'єднані кабелі або несправність плати керування.	
E-24	**ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ** Помилка стається, якщо в режимі мікрохвиль температура камери печі перевищить 210 °C. **ПОМИЛКА – НЕВІДПОВІДНА ТЕМПЕРАТУРА** Помилка стається, якщо температура камери печі залишається вищою за 250 °C упродовж 10 хвилин.	Зателефонуйте у місцевий центр обслуговування клієнтів SAMSUNG.
E-81		
E-83	**ПОМИЛКА ЗВ'ЯЗКУ**	
E-53		





технічні характеристики

Компанія SAMSUNG постійно докладає зусиль для вдосконалення своїх виробів.
Характеристики дизайну і дані вказівки для користувача може бути змінено без попередження.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель		NQ50H5533KS
Джерело живлення		Змінний струм 230 В / 50 Гц
Споживання енергії	Максимальна потужність	3000 Вт
	Режим мікрохвиль	1650 Вт
	Режим грилю	2500 Вт
	Режим конвекції	2500 Вт
Вихідна потужність		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота		2450 МГц
Магнетрон		OM75P(21)
Спосіб охолодження		Електричний вентилятор
Розміри	Розміри окремо встановленої печі	Ш 595 x В 454,2 x Г 570 мм
	Розміри вбудованої печі	Ш 555 x В 445 x Г 548,8 мм
Об’єм		50 літри
Вага	Нетто	38,3 кг
	Брутто	45,5 кг



Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років







Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

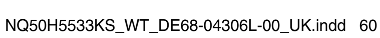
Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04306L-00







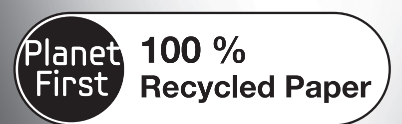




Аралас МТ Кіріктірілген пеш

пайдалану және орнату бойынша нұсқаулар

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.



Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.







мазмұны



қауіпсіздік туралы ақпарат

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Сақтық шаралары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

ЕСКЕРТУ	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
 **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

	Ескерту; Өрт қатері		Ескерту; Бет жағы ыстық
	Ескерту; Тоқ		Ескерту; Жарылғыш зат
	Әрекет ЕТПЕҢІЗ.		Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.
	БҰЗБАҢЫЗ.		Нұсқауларды тура орындаңыз.
	Ашаны розеткадан суырыңыз.		Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
	Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.		Ескерім
	Маңызды		

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.







⚠ ЕСКЕРТУ (Микротолқын функциясына ғана қатысты)	
	ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.
	ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.
	Бұл үйде қолдануға ғана арналған құрылғы.
	ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.
	ЕСКЕРТУ: Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Тазалау күтім көрсету жұмыстарын балалар 8 жастан асса және ересектердің қадағалауында болса ғана іске асыра алады.
	Микротолқынды пештерде қолдануға жарамды ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз.
	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.
	Бұл микротолқынды пеш тағам және сусын ысытуға арналған. Тағам немесе киім кептіру және жылытқыш төсеніштерді, аяқ киімдерді, жөкелерді, дымқыл киімдерді немесе сол сияқты заттарды кептіргенде, жарақат алу немесе өрт шығу қаупі бар.
	Егер түтін шықса, құрылғыны сөндіріңіз немесе тоқтан ағытыңыз және жалынды басу үшін есікті ашпаңыз.






★	**ЕСКЕРТУ:** Сусындарды микротолқынды пеште қыздырған кезде кенет тасып төгілуі мүмкін, сондықтан сауытты ұстаған кезде абай болу керек.
★	**ЕСКЕРТУ:** Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек.
⃠	Микротолқынды пеште қабығы аршылмаған және бітеулей пісірілген жұмыртқаларды қыздыруға болмайды, себебі микротолқынмен қыздырып болғаннан кейін де жарылып кетуі мүмкін.
★	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек.
☛	Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.
⃠	Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.
★	Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
★	Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек.
✆	Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Сұйық тағамдар мен басқа тағамдарды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.
⃠	Құрылғыны су құйып жууға болмайды.
★	Пештің камерасына және басқару панеліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.





★	Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.
★	Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
☛	Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

⚠ ЕСКЕРТУ (Пеш функциясына ғана қатысты) - Опция	
☛	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғыны аралас режимде пайдаланған кезде, қызу пайда болатындықтан балалар пешті тек ересектердің қадағалауымен ғана пайдалануға тиіс.
★	Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балаларды алыс ұстау керек.
⃠	Бумен тазалағышты пайдалануға болмайды.
⃠	**ЕСКЕРТУ:** Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар кезде оны электр желісінен ағытып алыңыз.
★	**ЕСКЕРТУ:** Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны пайдаланғанда қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
★	Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім жүйесі дамымаған немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің карауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.

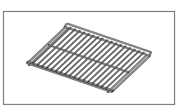






	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.
	Құрылғының қол жететін беттерінің температурасы құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде жоғары болуы мүмкін.
	Жұмыс істеп тұрған құрылғының есігі немесе сыртқы беті ыстық болуы мүмкін.
	Құрылғыны және қорек сымын 8 жасқа толмаған балалардан алыс ұстаңыз.
	Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.

- Майысқан жақтауы бар жағын көп мөлшерде тағам пісірген кезде салмақ теңгерімін сақтау үшін артқы жаққа қарай қойыңыз.



- Пеш сөресін микротолқын режимі үшін қолданбаңыз.



Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады.
B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

ОРНАТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Жалпылама ақпарат

Техникалық ақпарат

Электр қуатымен жабдықтау: 230 В ~ 50 Гц

Өлшемдері (Е × Б × Т)

Орнатылған өлшемі : 595 x 454,2 x 570 мм

Кіріктірілген өлшемі : 555 x 445 x 548,8 мм





Бұл құрылғы ЕО стандарттарына сай келеді
Орам материалдары мен құрылғыны тастау
Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізуге болады.
Орам материалдары келесі материалдардан тұрады:
- картон;
- полиэтилен таспа (PE);
- Фреонсыз полистирол (қатты полистирол көбік).

Осы материалдарды мемлекеттің заңнамаларына сай, жауапкершілікпен тиісінше тастаңыз.

Тұрмыстық құрылғыларды жауапкершілікпен дұрыс тастау туралы ақпаратты әкімшілік мекеме бере алады.

Қауіпсіздік

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана қосуға тиіс.
Бұл пеш коммерциялық мақсатта тағам пісіретін жерде қолдануға арналмаған. Бұл пешті тек үйде тағам пісіру үшін ғана қолданыңыз. Құрылғы іске қолданылып тұрғанда және қолданып болғаннан кейін ыстық болып тұрады.
Жас балалар болған жағдайда абай болыңыз.

Электр қосылымы

Құрылғы жалғанып тұрған үй желісі мемлекеттік және жергілікті ережелерге сай келуі керек. Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс.

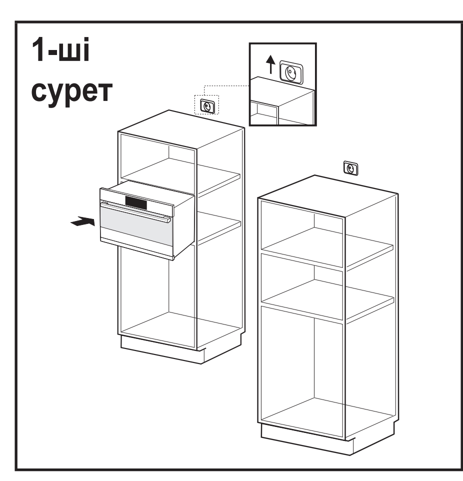
Ас үй жиһазына орнату

Пешке тиіп тұратын ас үйдегі шкафтар 100 °C градусқа дейін қызуға төзімді болуға тиіс.
Шкафтарға қызу әсерінен тиген зақымдарға Samsung жауапкершілік көтермейді.

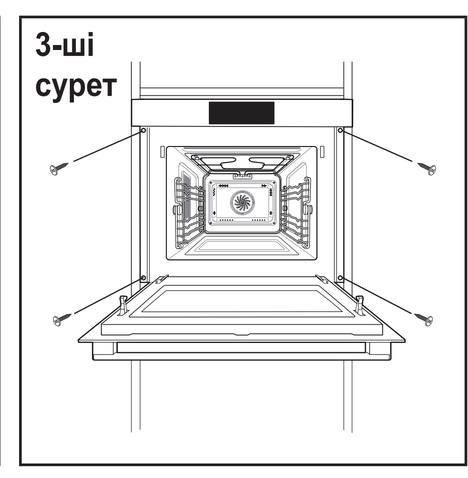


1-ші сурет.	Пешті ұяға жартылай сырғытып кіргізіңіз. Қуат сымын тоқ көзіне апарыңыз.
2-ші сурет.	Пешті ұяға толық сырғытып кіргізіңіз.
3-ші сурет.	Микротолқынды пешті жинақпен келген екі бұрандамен (4 x 25 мм) қатайтыңыз.
4-ші сурет.	Электртоғына қосыңыз. Құрылғының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.

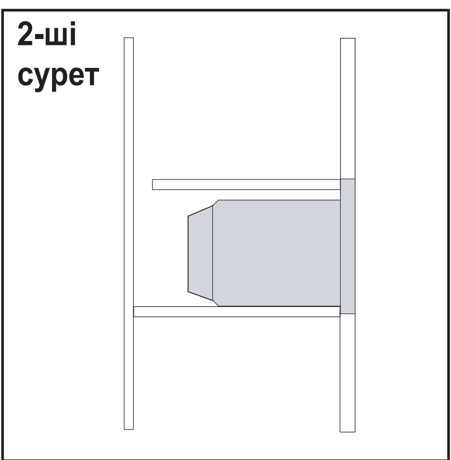
1-ші сурет



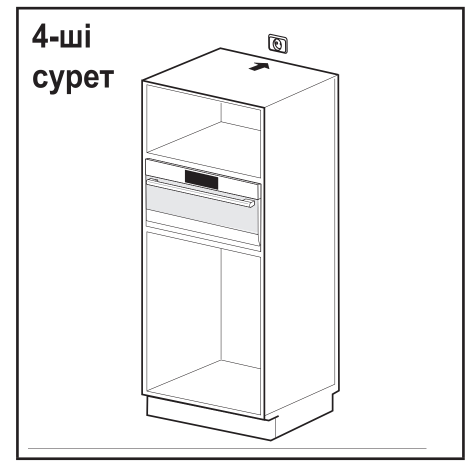
3-ші сурет



2-ші сурет

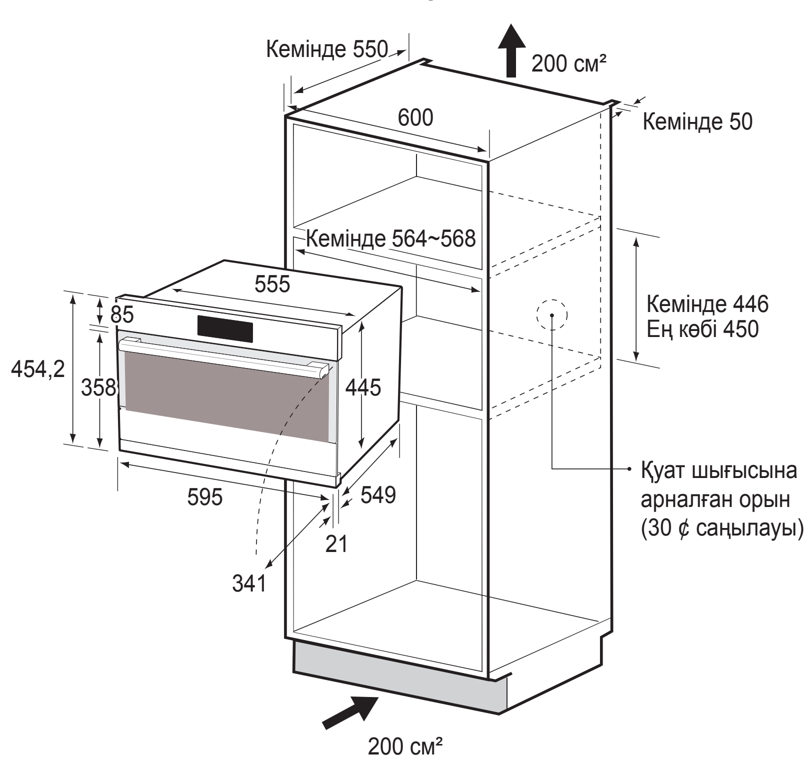


4-ші сурет

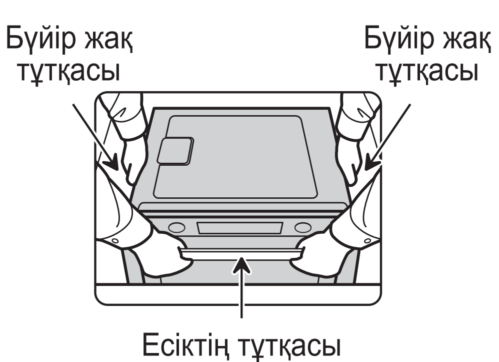




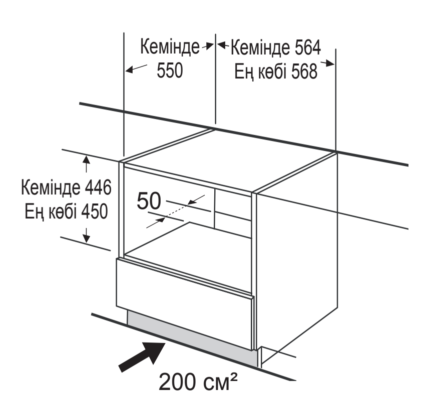
Кіріктіріп орнатуға қажетті өлшемдер



Құрылғыны орамынан шығарып жатқан кезде міндетті түрде 2 бүйір жағындағы және есігіндегі тұтқаларынан ұстаңыз.



Жиһаз астына кіріктіріп орнату өлшемдері





МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- Ішкі және сыртқы беттері
- Есігі және тығыздағыштары
- Бұрылмалы табақ және айналмалы шығырықтар (Бұрылмалы табағы бар үлгілерге ғана арналған)

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің дұрыс жабылатын-жабылмайтынын **ӘРҚАШАН** тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, уақытынан бұрын істен шығып, қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ шүберекпен, жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Пештің ішіндегі қалдықтар мен дақтарды сабынды суға батырылған шүберекпен тазалаңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын пештің ішіне қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

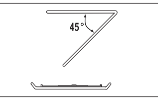


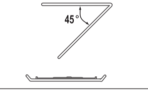
Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жеміргіш заттар немесе химиялық ерітkiштерді **ЕШҚАШАН** қолданбаңыз.
Есіктің тығыздағыштарын тазалағанда келесіні ескеріңіз:

- Ешбір қоқыс жиналып қалмасын
- Қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын

Микротолқынды пештің ішін әр қолданып болған сайын жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз, бірақ жарақаттанып қалмас үшін микротолқынды пешті тазалардың алдында әрқашан салқындатыңыз.

Пештің төбесін ішкі жағынан тазалау үшін қыздырғыш элементті 45° градусқа төмен түсіріп қойған ыңғайлы болады. (Тербелмелі қыздырғышы бар үлгілер ғана)







МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Микротолқынды пешті сақтау және жөндеу кезінде, бірнеше қарапайым сақтық шараларын орындау керек. Есігі немесе есігінің тығыздағыштары бүлінген пешті іске қоспау керек:

- Топсалары сынған
- Тығыздағыштары бүлінген
- Пештің корпусы бұзылып немесе майысып қалған

Оны тек білікті, микротолқынды пешті жөндейтін маман ғана жөндеуге тиіс.

Пештің сыртқы корпусын **ЕШҚАШАН** алмаңыз. Егер пеш бүлініп, оны жөндеу қажет болса немесе оның қандай жағдайда екендігі сізді толғандырып жүрсе:

- Оны розеткадан ағытыңыз
- Ең жақын сатып алушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Пешті уақытша сақтап қоя тұрғыңыз келсе, құрғақ, шаң баспайтын жерді таңдаңыз.
Себебі: Шаң және ылғал пештің жұмыс жасайтын бөлшектеріне зиян келтіруі мүмкін.

Бұл микротолқынды пеш коммерциялық мақсатта қолдануға арналмаған.

Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын жердегі уәкілетті Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін білікті маманды шақыртыңыз.

	⚠ ЕСКЕРТУ				
	Құрылғыны білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
	Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
	Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔



Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✓	✓	✓	✓
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✓	✓	✓	✓
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✓	✓	✓	✓
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✓	✓	✓	✓
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз.	✓	✓		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✓	✓	✓	✓
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✓	✓		✓
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✓	✓	✓	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✓	✓	✓	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✓	✓		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✓	✓	✓	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✓	✓		
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✓		✓	✓
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓









	Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
	Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓

	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ				
	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе қысқа тұйықталу пешті бүлдіруі мүмкін.	✓		✓	✓
	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✓		✓	✓
	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✓		✓	✓
	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✓	✓		
	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✓	✓
	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✓		✓	
	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✓	
	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✓	
	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✓	
	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✓			✓
	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз.)	✓		✓	
	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✓	✓	✓	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ. (МИКРОТОЛҚЫН ФУНКЦИЯСЫНА ҒАНА ҚАТЫСТЫ)

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.







(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пеш жұмыс жасап болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ. Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

(1) есік (майысқан)

(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)

(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.

(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген "Ескертулер" мен "Қауіпсіздік нұсқауларында", орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі бұл нұсқауларда құрылғының әр түрлі үлгілері қамтылғандықтан, микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.





АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

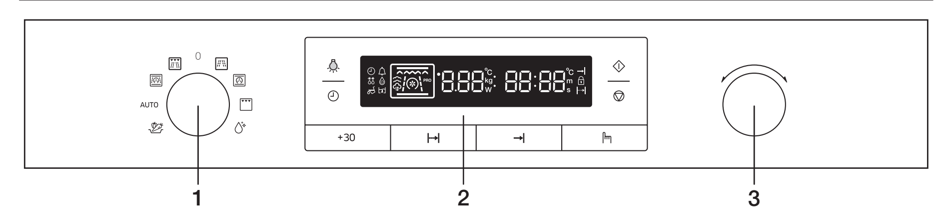
Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.





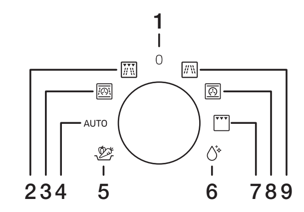
пештің функциялары

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ



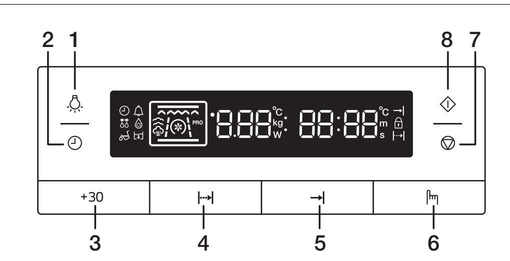
1. РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ
2. БЕЙНЕБЕТ
3. КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ

Режим таңдайтын тетік



1. ӨШІРУ
2. МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ РЕЖИМІ
3. МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ
4. АВТОМАТТЫ МӘЗІР РЕЖИМІ
5. КӨКӨНІС РЕЖИМІ
6. БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІ
7. ГРИЛЬ РЕЖИМІ
8. КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ
9. МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ

Бейнебет



1. ШАМДЫ ҚОСУ/СӨНДІРУ
2. САҒАТ
3. +30S
4. ПІСІРУ УАҚЫТЫ
5. АЯҚТАУ УАҚЫТЫ
6. ТАҢДАУ
7. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ
8. БАСТАУ

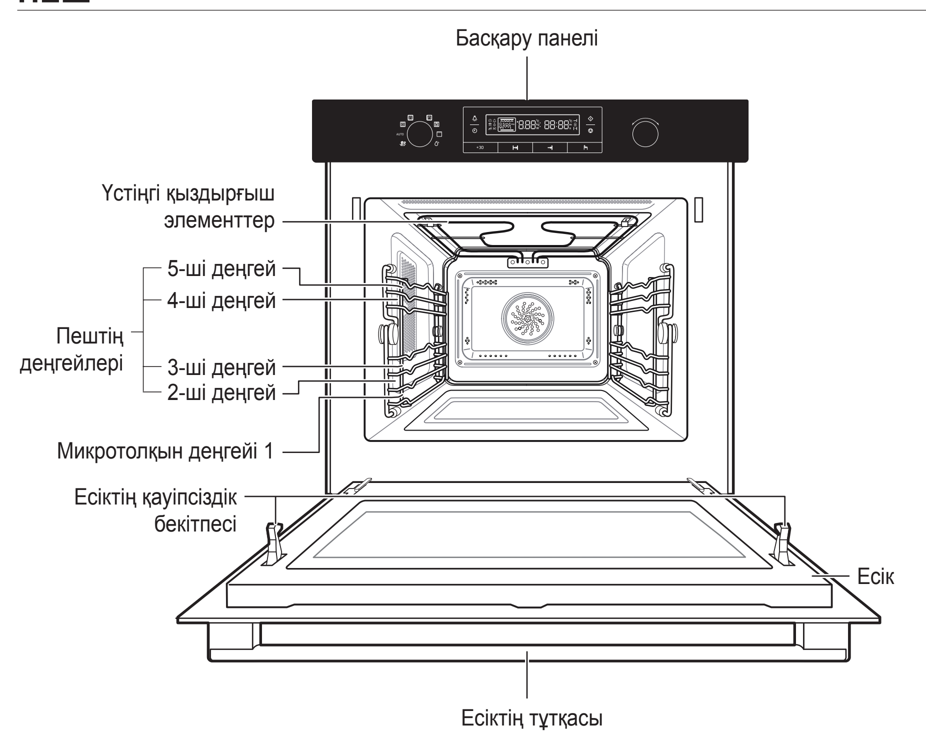




NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_KK.indd 16 2014-10-16 3:12:46



ПЕШ







- Сөрелер астыңғы қатардан бастап нөмірленген.
- 4-ші және 5-ші қатарлар көбінесе гриль функциясы үшін қолданылады.
- 1-ші деңгей көбінесе керамика таба мен микротолқын функциясы үшін қолданылады.
- Тағамға пештің қай қатары сай келетінін анықтау үшін, осы кітапшада берілген "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" тарауында көрсетілген нұсқауларды қараңыз.



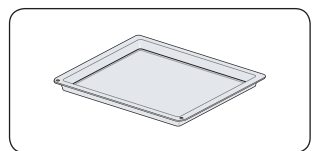




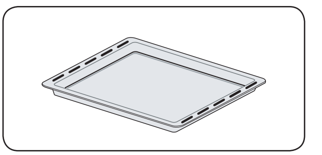
КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

Микротолқынды пешпен бірге келесі керек-жарақтар жеткізіледі:

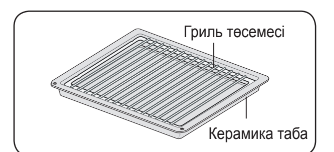
1. Керамика таба.
   (Микротолқын режимі үшін ыңғайлы.)



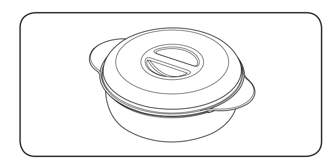
2. Пісірме табақтар.
   (Микротолқын режимі үшін ҚОЛДАНБАҢЫЗ.)



3. Керамика табаға арналған гриль төсемесі.
   (Жылдам пісіру мәзірі мен Гриль режимі үшін пайдалы.)



4. **Буға пісіргіш,** 50 - 52-бетке қараңыз.
   Мақсаты: Бумен ғана пісіру функциясын пайдаланғанда пластик буға пісіргішті пайдаланыңыз.






Тағамға пештің қандай керек-жарақтары сай келетінін анықтау үшін, осы нұсқаулықтағы "Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес" бөлімін қараңыз.

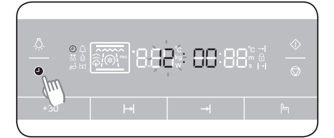


істі бастау алдында

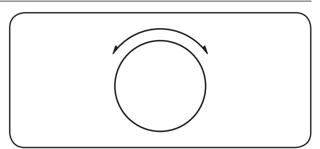
Құрылғыны желіге алғаш қосқанда бейнебет жанады.
Үш секундтан кейін, дисплейде сағат белгішесі мен "12:00" жыпылықтайды.

САҒАТ ПАРАМЕТРІН ОРНАТУ

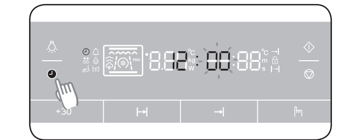
1. **САҒАТ** түймешігін басыңыз.
   "12:00" жыпылықтайды.



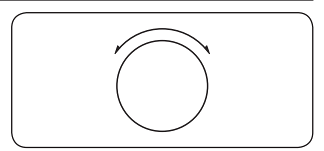
2. Сағатты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.



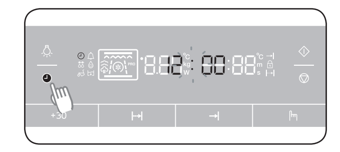
3. **САҒАТ** түймешігін басыңыз.
   "00" (мин) жыпылықтайды.



4. Минутты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.



5. **САҒАТ** түймешігін басыңыз.





Сағат параметрлерін өзгерту үшін, дисплейді жыпылықтату үшін жоғарыдағы 1-қадамын қайталаңыз.
Содан кейін, сағат параметрлерін өзгерту үшін жоғарыдағы 2-5-қадамын қайталаңыз.







ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ОРНАТУ

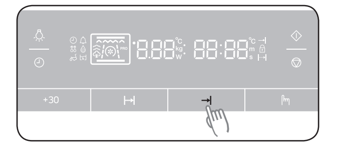
Қуатты үнемдеу режимі пеш пайдаланылмай тұрғанда электр қуатын үнемдейді.

Күту режимі

Пеш 2 минут бойы пайдаланылмай тұрса, Күту режиміне ауысады.

ЭКО режимі

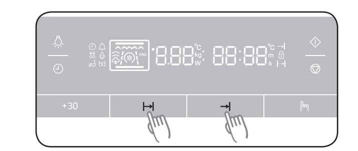
1. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін 3 секунд басып ұстап тұрыңыз. Пеш ЭКО режимінде тұрғанда дисплей сөнеді және пешті пайдалану мүмкін болмайды.



2. ЭКО режимін сөндіру үшін есікті ашыңыз немесе кез келген түймешікті басыңыз.

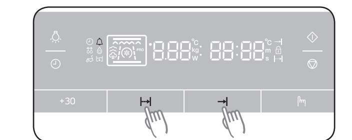
СИГНАЛ ҚҰРАЛЫН ҚОСУ/СӨНДІРУ

1. Сигнал құралын сөндіру үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** және **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешіктерін бір секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.
   Пеш енді функцияның аяқталғанын көрсету үшін сигнал бермейді.






2. Сигнал құралын қайта қосу үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** және **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешіктерін қайта бір секунд бірге басып ұстап тұрыңыз.



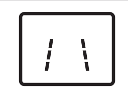


пешті іске пайдалану

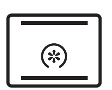
ҚЫЗДЫРУ ЖОЛДАРЫ

Келесі кестеде осы пешке орнатылған әр түрлі қыздыру режимдері мен параметрлерге қысқаша шолу жасалған. Рецептілеріңіздің барлығы үшін тиісті режим мен параметрдің түсіндірмесі берілген беттердегі Пісіру нұсқаулығын қолданыңыз.

Микротолқын режимі

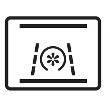
	Тағам пісіру және жібіту үшін микротолқын қуаты қолданылады. Бұл тағамның түсі мен пішімін өзгертпей, жылдам және тиімді пісіретін режим. Әр түрлі тағамға сай келу үшін қуат деңгейі мен пісіру уақыты қолдан орнатылады.

Пеш режимі

	**Конвекция режимі** Тағам пештің артынан келетін ыстық ауамен қыздырылады. Бұл параметр тағамды біркелкі қыздырады және кондитер өнімдерін пісіруге тамаша жарайды. Ұсынылатын температура: 180 °C
	**Гриль** Тағам үстіңгі қыздырғыш элемент арқылы қыздырылады. Ұсынылатын температура: 220 °C



Аралас функциялар

	**Микротолқын + Гриль** Бұл функция тек қыздыру немесе қызартуды (мысалы, пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын шамалы қызарту үшін аз ғана пісіруді қажет тағамдар үшін жарамды. Сонымен қатар, бұл режимді беткі жағын қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады (мысалы, бөлшектелген тауық еті).
	**Микротолқын + Конвекция** Бұл функция ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, қуырылған сиыр және тауық еттері үшін жарамды.

Автоматты функциялар

	Автоматты мәзір режимі 15 алдын ала бағдарламаланған автоматты пісіру параметрлерінің ішінен ыңғайлысын таңдауға болады. Уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады. Қажетті бағдарламаны таңдап, тағамды өлшеп, автоматты түрде пісіруді бастаңыз. (Автоматты мәзір режимі таңдалғанда дисплейде "A" пайда болады)
	Көкөніс режимі 10 алдын ала бағдарламаланған автоматты пісіру параметрлерінің ішінен ыңғайлысын таңдауға болады. Уақыт пен температура автоматты түрде орнатылады. Бағдарламаны таңдап, тағамды өлшеңіз де, жылдам пісіруді бастаңыз. (Көкөніс режимі таңдалғанда дисплейде "U" пайда болады)





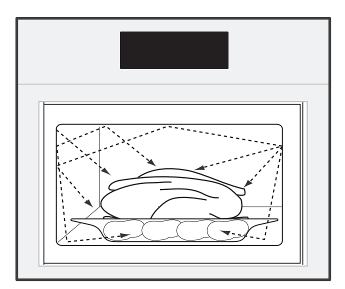
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ ҚАЛАЙ ЖҰМЫС ЖАСАЙДЫ

Микротолқындар - жоғары жиіліктегі электромагниттіік толқындар; бөлінген қуат тағамның түрі мен пішімін өзгертпей пісіруге немесе қыздыруға мүмкіндік береді.

Микротолқынды төмендегі әрекеттер үшін қолдануға болады:

- Микротолқын режимі
- Аралас функциялар

Пісіру принципі

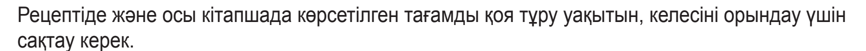


1. Микротолқындар микротолқындар арқылы пайда болады және тарататын жүйенің көмегімен біркелкі таратылады. Сондықтан да, тағам біркелкі піседі.
2. Микротолқындар тағамның түбіне дейін, шамамен 1 дюймге (2,5 см) дейін сіңеді. Содан кейін қызу тағамның ішінде тарала бастайды да, тағам пісе түседі.
3. Пісіру уақыты қолданылған ыдыс пен тағамның сапасына қарай әртүрлі болады.
   - Мөлшері және тығыздығы
   - Судың мөлшері
   - Бастапқы темп. (Салқындатылған немесе жоқ)



Тағамның ортасы таралған қызу арқылы пісетіндіктен, тағам пештен алынғаннан кейін де пісе береді.





Рецептіде және осы кітапшада көрсетілген тағамды қоя тұру уақытын, келесіні орындау үшін сақтау керек.

- Тағам шетінен ортасына дейін біркелкі піседі
- Тағамның бәр жеріндегі температура бірдей







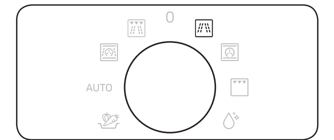
МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

Микротолқынмен пісіру кезінде тағамды пісіру үшін жоғары жиіліктегі толқындар пайдаланылады. Толқындар тағамның құрамындағы молекулаларды жылдам қозғалтып, нәтижесінде үйкеліс пайда болып, одан пайда болған қуаттың көмегімен тағам піседі.

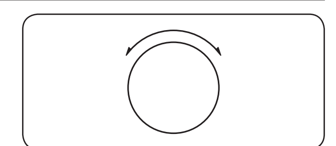
 Микротолқын режимінде бірінші деңгейде керамика науаны пайдаланыңыз.

Микротолқын режимін орнату

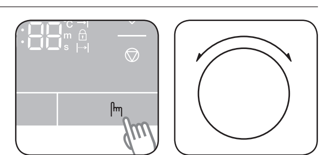
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз.
   Дисплейде уақыт және қуат деңгейі (әдепкі: 800 Вт) пайда болады.



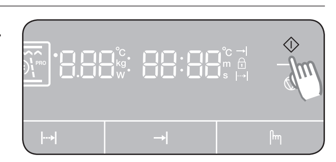
2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.
   Ең көп пісіру уақыты 90 минут.



3. Қуат деңгейін өзгерту үшін **ТАҢДАУ** түймешігін, содан кейін қалаған қуат деңгейін орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** түймешігін басыңыз.



4. Тағам пісіре бастау үшін **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.







Микротолқын қуатының мәніне қатысты нұсқаулық

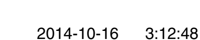
ҚУАТ МӘНІ	ПАЙЫЗ (%)	ҚУАТ ШЫҒЫСЫ (Вт)	ЕСКЕРІМ
ЖОҒАРЫ	100	800	Сұйық заттарды қыздыру үшін.
ЖОҒАРЫДАН ТӨМЕН	83	700	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША ЖОҒАРЫ	67	600	Тағам қыздыру және пісіру үшін.
ОРТАША	50	450	Ет пісіру үшін және баппен пісірілген тағамдарды қыздыру үшін
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	33	300	
ЖІБІТУ	20	180	Жібіте сала пісіру үшін.
ТӨМЕН	11	100	Баппен пісірілген тағамдарды жібіту үшін.

Микротолқынмен пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Микротолқын режимі үшін қолданылатын ыдыс микротолқындарды тағамға өткізетін болуға тиіс. Тот баспайтын темір, алюминий және мыс микротолқындарды шағылыстырады. Сондықтан да, темір ыдыстарды қолданбаңыз. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдыстарды әрқашан қауіпсіз қолдануға болады. Жарамды ыдыстарға байланысты қосымша ақпаратты келесі нұсқаудан қараңыз және керамика табаға стаканға құйылған су немесе біраз тағам қойыңыз.



Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабыңыз. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Фарфор және керамика	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.





Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімді	Түсіндірме
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл		
• Ыдыстар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	
Қағаз		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса әсіресе сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз.	✓	Тағам шашырамас үшін ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.



Электр жарқылы - пештегі жарқылға қатысты микротолқынды пеш термині.

✓ : Ұсынылады
✓✗ : Абайлап пайдаланыңыз
✗ : Қауіпсіз емес









Микротолқынмен пісіруге қатысты нұсқаулық

Жалпылама нұсқаулар

Микротолқынды пеште пісіруге болатын тағам

Тағамның көптеген түрін, атап айтқанда тоңазытылған көкөніс, жеміс, макарон, күріш, дән, бұршақ, балық, ет тәрізді тағамдардың көпшілігін микротолқынды пеште дайындауға болады. Соус, горчица, сорпа, бу пуддингі, консервленген тағам және көкөніс котлеттерін микротолқынды пеште пісіруге болады.

Пісіріліп жатқан тағамның бетін жабу

Тағамның бетін жауып пісіру керек, себебі буланған су тағамға қосылып оны пісіруге көмектеседі. Тағамның бетін әр түрлі жолмен жабуға болады, мысалы, керамика табақпен, пластик қақпақпен немесе микротолқында қолдануға болатын таспамен

Қоя тұру уақыты

Пісіріп болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін тағамды ұсынылған уақыт өткенше қоя тұру маңызды болып табылады.





Тоңазытылған көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз.
Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз (кестеге қараңыз).

Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқан кезде екі рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Қоя тұру уақыты аяқталғанша тағамның бетін жауып қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Шпинат	150	600	5-6	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Брокколи	300	600	8-9	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Бұршақ	300	600	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Жасыл бұршақ	300	600	7½-8½	2-3	30 мл (2 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Сәбіз/Бұршақ/Жүгері)	300	600	7-8	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.
Аралас көкөністер (Қытай дәстүрі бойынша)	300	600	7½-8½	2-3	15 мл (1 ас қасық) суық су қосыңыз.



Жас көкөністер пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Қақпағы бар, жарамды шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. Әр 250 г үшін, егер басқаша көрсетілмесе, 30-45 мл суық су құюды (2-3 ас қасық) ұсынамыз (кестеге қараңыз). Аз уақыт қақпақ жауып пісіріңіз (кестеге қараңыз). Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. 3 минут қоя тұрған кезде қақпағын жабыңыз.

Кеңес : Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз.
Неғұрлым кішірек етіп турасаңыз, соғұрлым тезірек піседі.

 Жас көкөністердің барлығын толық микротолқын қуатымен (800 Вт) пісіру керек.

Тағам	Мөлшері (г)	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Брокколи	250 500	4-5 5-6	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Брюссель орамжапырағы	250	5-6	3	60-75 мл (5-6 ас қасық) су қосыңыз.
Сәбіз	250	5-6	3	Сәбіздерді бірдей мөлшерде кесіңіз.
Түрлі-түсті орамжапырақ	250 500	5-6 7-8	3	Гүлдерін бірдей-бірдей етіп бөліңіз. Үлкен гүлдерін екіге бөліңіз. Сабақтарын ортаға қаратып салыңыз.
Кәдіш	250	3-4	3	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір май салыңыз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
Баклажан	250	3-4	3	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 1 ас қасық лимон шырынын себіңіз.
Порей пиязы	250	3-4	3	Порей пиязын қалың етіп жапырақтап тураңыз.
Саңырауқұлақ	125 250	1-2 2-3	3	Бүтін кішкене саңырауқұлақтарды немесе туралған саңырауқұлақтарды алыңыз. Су қоспаңыз. Лимон шырынын себіңіз. Тұз, бұрыш салыңыз. Үстелге суын сорғытқаннан кейін тартыңыз.
Пияз	250	4-5	3	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. Тек 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз.
Бұрыш	250	4-5	3	Бұрышты кішкенелеп бөліңіз.
Картоп	250 500	4-5 7-8	3	Қабығы аршылған картоптың салмағын өлшеп алып, кішкенелеп екіге немесе төртке бөліңіз.
Кольраби орамжапырағы	250	5-6	3	Кольраби орамжапырағын кішкене текшелерге бөліңіз.









Күріш және макарон пісіруге қатысты ақыл-кеңес

Күріш: Қақпағы бар, үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. (Күріш пісіріп жатқанда екі есеге өсетінін ескеріңіз). Бетін жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, қоя тұрардың алдында араластырыңыз. Тұз, шөп және сары май қосыңыз. Күріш пісіріп болғаннан кейін судың барлығын сіңірмеуі мүмкін екенін ескеріңіз.

Макарон: Үлкен шыны пирекс шыныаяғын қолданыңыз. Қайнаған судан құйыңыз, бір шөкім тұз салып, жақсылап араластырыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Пісіріп жатқанда, пісіріп болғаннан кейін ара-тұра араластырыңыз. Бетін жауып қоя тұрыңыз, содан кейін суын әбден сорғытыңыз.




Тағам	Мөлшері (г)	Қуат (Вт)	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
Ақ күріш (Буға ұсталған ақ күріш)	250 375	800	17-18 18-20	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Қоңыр күріш (Буға ұсталған күріш)	250 375	800	20-22 22-24	5	500 мл суық су қосыңыз. 750 мл суық су қосыңыз
Аралас күріш (Күріш + Жабайы күріш)	250	800	17-19	5	500 мл суық су қосыңыз.
Аралас жүгері (Күріш + Дән)	250	800	18-20	5	400 мл суық су қосыңыз.
Макарон	250	800	10-11	5	1000 мл ыстық су қосыңыз.



Қыздыру

Микротолқынды пеш тағамды әдеттегі конвекция пешінде жұмсалатын уақыттың аз мөлшерін ғана пайдаланып тағамды лезде қыздырады.

Орналастыру және бетін жабу

Еттің үлкен кесегі тәрізді үлкен тағамдарды қыздырмаңыз, себебі олардың ішкі жағы піскенше сырты қатты пісіп, кебірсіп қалуы мүмкін. Тағамның кішкене кесектерін пісірген кезде нәтижесі барынша жақсы болады. Тағамның бетін жауып қыздырсаңыз, кеуіп кетуіне жол бермейсіз.

Қуат мәндері

Тағамды қыздыру үшін әр түрлі қуат деңгейлерін қолдануға болады.
Жалпы алғанда, көп мөлшердегі баппен пісірілетін тағам немесе жылдам қызатын бөліш тәрізді тағамдар үшін төмендеу қуат деңгейін қолданыңыз.

Араластыру

Жақсылап араластырыңыз немесе қыздырып жатқан кезде аударыңыз. Мүмкін болса, үстелге қоярдың алдында тағы да араластырыңыз. Әсіресе сұйық тағамдарды араластырып қыздырған өте маңызды.

Қыздыру және қоя тұру уақыттары

Тағамды алғаш рет қыздырғанда, сол уақытты бұдан кейін қажет кезде қарап жүру үшін жазып қойған дұрыс. Қатты қыздырып жібермеңіз. Егер нақты білмесеңіз, пісіру уақытын азырақ етіп алыңыз. Содан кейін, қажет болса қосымша қыздыру уақытын қосуға болады. Қыздырылған тағамның әрқашан ыстық буы бұрқырап тұрғанына көз жеткізіңіз. Тағамды қыздырып болғаннан кейін, тағам бойындағы температура біркелкі таралу үшін біраз уақыт қоя тұрыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-4 минут қоя тұруды ұсынамыз.





Сұйықтарды қыздыру

Сұйықтарды қыздырған кезде өте абай болыңыз. Қатты қайнап тасып төгіліп кетпес үшін сусынға қасық немесе шыны таяқша салыңыз. Қыздырып жатқанда және қыздырып болғаннан кейін де әрқашан араластырыңыз. Температура тағам бойына біркелкі тарау үшін пешті сөндіргеннен кейін тағамды кем дегенде 20 секунд қоя тұрыңыз.



Бала тағамын қыздыру

Баланың тағамы

Баланың тағамдарын қыздырған кезде әсіресе өте абай болу керек. Тағамды терең керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Берердің алдында 2-3 минут қоя тұрыңыз. Қайта араластырыңыз, температурасын тексеріңіз. Үстелге тартар кезде температурасы 30-40 °C болу ұсынылады.

Балаға берілетін сүт

Сүтті зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Бетін жаппай қыздырыңыз. Баланың шөлмегін ешқашан еміздігін алмай қыздырмаңыз, себебі қатты қызған шөлмек жарылып кетуі мүмкін. Жақсылап шайқаңыз да, қоя тұрыңыз, берердің алдында қайта шайқаңыз. Балаға беретін сүттің немесе тағамның температурасын әрқашан мұқият тексеріңіз. Ұсынылатын температурасы 37 °C градус.

Баланың тағамы мен сүтін қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.




Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқау
Баланың тағамы (Көкөніс + Ет)	190 г	600 Вт	30-40 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға арналған ботқа (Дән + Сүт + Жеміс)	190 г	600 Вт	20-30 сек	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап араластырып, температурасын мұқият тексеріңіз.
Балаға берілетін сүт	100 мл 200 мл	300 Вт	30-40 сек 50 сек - 1 мин дейін.	2-3	Жақсылап араластырып немесе шайқап, зарарсыздандырылған шыны бөтелкеге құйыңыз. Керамика табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жаппай пісіріңіз. Жақсылап шайқап, кем дегенде 3 минут қоя тұрыңыз. Берердің алдында жақсылап шайқап, температурасын мұқият тексеріңіз.





Сұйықтарды және тағамдарды қыздыру

Осы кестедегі қуат мәндері мен уақыттарды тағам қыздыру үшін нұсқау ретінде қолданыңыз.

Тағам	Мөлшері	Қуат	Уақыт	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқау
Сусын	250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кесе)	800 Вт	1½-2 2-3	1-2	Керамика кесеге құйып, бетін жаппай қыздырыңыз. Кесені керамика табақтың ортасына қойыңыз. Қоя тұрардың алдында және содан кейін мұқият араластырыңыз.
Сорпа (Салқындатылған)	250 г	800 Вт	3-4	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Соус қосылған макарон (Салқындатылған)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Шұңғыл керамика табаққа салыңыз. Пластик қақпақпен жабыңыз. Қыздырып болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. Үстелге тартардың алдында тағы да араластырыңыз.
Табаққа салынған тағам (Салқындатылған)	350 г 450 г	600 Вт	5-6 6-7	3	2-3 тоңазытылған тағам қосымшаларынан тұратын тағамды керамика табаққа салыңыз. Микротолқын таспасымен жабыңыз.



Жібіту

Микротолқындар мұздатылған тағамды жібітуге тамаша жарайды. Микротолқындар мұздатылған тағамдарды аз уақыт ішінде баппен жібітеді. Бұл күтпеген жерде қонақ келе қалған жағдайда, сізге үлкен көмек болуы мүмкін.

Мұздатылған құс етін әбден жібітіп барып пісіру қажет. Металл сымдары болса алып, орамынан шығарып, аққан сұйықты сорғытыңыз.

Мұздатылған тағамды ыдысқа салыңыз, қақпақ жаппаңыз. Орта шегіне келгенде аударыңыз, сұйығы болса дереу ағызыңыз. Тағамды жиі-жиі тексеріп, жылып кетпегеніне көз жеткізіңіз. Мұздаған тағамның кішкене және жұқа бөліктері қыза бастаса, оларды кішкене алюминий фольгадан жасалған таспамен орап қоюға болады.

Құс етінің сыртқы жағы жыли бастаса, **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ** түймешігін басып 20 минут күте тұрып, содан кейін жалғастырыңыз. Балық, ет және құс етін әбден жібіту үшін қоя тұрыңыз. Тағамды әбден жібітуге қажетті уақыт, жібітілетін тағамның мөлшеріне қарай әртүрлі болады. Келесі беттегі кестеге қараңыз.

Кеңес: Жалпақ тағам қалың тағамға қарағанда, аз мөлшердегі тағам, көп мөлшердегі тағамдарға қарағанда тез жібиді. Тағамды мұздату мен жібіту кезінде осы кеңесті есте ұстаңыз.

Температурасы шамамен -18-ден -20 °C дейінгі мұздатылған тағамдарды жібіту үшін төмендегі кестеге сүйеніңіз.



Мұздаған тағамдарды жібіту қуаты (180 Вт) бойынша жібіту керек.
Тағамды керамика табаққа қойыңыз, керамика табақты 1-деңгейдегі сөреге қойыңыз.

Тағам	Мөлшері (г)	Уақыт (мин.)	Қоя тұру уақыты (мин)	Нұсқаулар
ЕТ				
Фаршталған ет	250 500	6-7 8-12	15-30	Етті керамика табаға қойыңыз. Жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Шошқа стейгі	250	7-8		
ҚҰС ЕТІ				
Тауықтың кесек еттері	500 (2 дана)	12-14	15-60	Әуелі, тауық еттерінің терісі бар жақтарын төмен қаратып салыңыз, бүтін тауықтың төсін керамика табаға қаратып салыңыз. Қанаттарының ұштары тәрізді жұқа жерлерін алюминий фольгамен жабыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Бүтін тауық	1200	28-32		
БАЛЫҚ				
Балық филесі	200	6-7	10-25	Мұздатылған балықты керамика табаның ортасына салыңыз. Жұқа жерлерін қалың жерлерінің астына салыңыз. Филенің жіңішке немесе бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен далдалаңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Бүтін балық	400	11-13		
ЖЕМІС				
Жидек	300	6-7	5-10	Жидекті жалпақ, дөңгелек, диаметрі үлкен шыны ыдысқа таратып салыңыз.
НАН				
Булочка (әрбірі: 50 г)	2 дана 4 дана	1-1½ 2½-3	5-20	Булочкаларды дөңгелетіп немесе нанды көлденеңінен, керамика табаға салынған ас үй қағазына салыңыз. Жібітудің орта тұсына келгенде аударыңыз.
Тост наны/ Сэндвич	250 500	4-4½ 7-9		

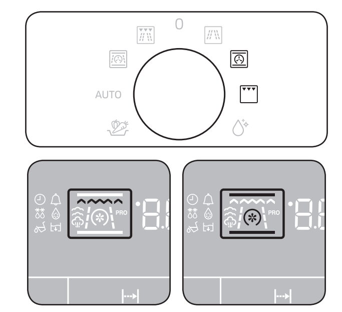


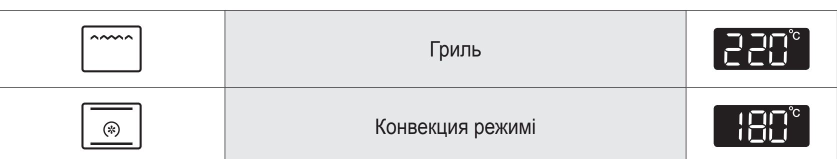



ПЕШ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

Пеш режимін орнату үшін

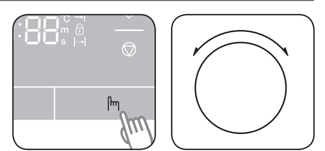
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **ГРИЛЬ РЕЖИМІ** немесе **КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз.
   Пештің режимі мен ұсынылатын температура көрсетіледі.



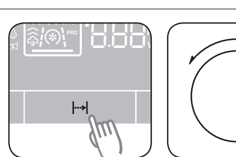


	Гриль	220 °C
	Конвекция режимі	180 °C

2. Қалаған температураны орнату үшін **ТАҢДАУ** тетігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



3. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, содан кейін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.
   Ең көп пісіру уақыты: 10 сағат



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.







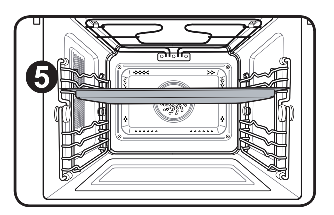


Гриль параметрін орнату

Тағам үстіңгі қыздырғыш элемент арқылы қыздырылады.

Гриль жасау үшін Гриль төсемесін керамика науамен бірге 5-деңгейге қойыңыз.

* Температура параметрі: 150-230 °C



* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 150-230 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар гриль жасау үшін жалпылама нұсқау ретінде қолданыңыз.
220 °C гриль температурасын орнатыңыз, 5 минут алдын ала қыздырыңыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	1-ші жағын пісіру уақыты (сағ)	2-ші жағын пісіру уақыты (сағ)	Жабдықтары
Кәуап істіктері	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Гриль төсемесі + Керамика таба
Шошқа стейгі	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Гриль төсемесі + Керамика таба
Шұжық	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Гриль төсемесі + Керамика таба
Тауықтың кесек еттері	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Гриль төсемесі + Керамика таба
Арқан балық стейгі	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Гриль төсемесі + Керамика таба
Туралған көкөністер	5	0:15 - 0:20	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Тост	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Гриль төсемесі + Керамика таба
Ірімшіктен жасалған тост	5	0:03 - 0:05	-	Гриль төсемесі + Керамика таба





Алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Пеште тағам пісіріліп жатқанда есігін ашсаңыз, пеш тоқтап қалады.
Пешті қайта іске қосу үшін есігін жауып, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

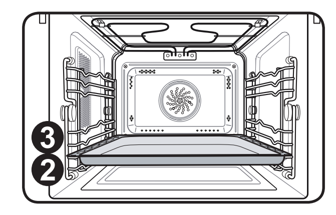


Конвекция параметрі

Тағам пештің артқы жағында орналасқан қыздырғыш элемент пен желдеткіштен келетін ыстық ауамен қыздырылады. Бұл параметр тағамды біркелкі қыздырады және кондитер өнімдерін пісіруге тамаша жарайды.

Науаларды ❷ немесе ❸-деңгейге қойыңыз.

* Температура параметрі: 40-230 °C



* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-230 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестеде көрсетілген температуралар мен уақыттар кондитер өнімдерін пісіру үшін жалпылама нұсқау ретінде берілген.
Пешті конвекция режимімен алдын ала қыздырып алуды ұсынамыз.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Темп. (°C)	Уақыт (сағ.)	Жабдықтары
Орман жаңғағы тортына арналған төртбұрыш қалып	2	160-170	1:00 - 1:10	Гриль төсемесі + Керамика таба
Лимон торты, дөңгелек қалып	2	150-160	0:50 - 1:00	Гриль төсемесі + Керамика таба
Көтеріліп піскен торт	2	150-160	0:25 - 0:35	Гриль төсемесі + Керамика таба
Жеміс бөліші	2	150-170	0:25 - 0:35	Гриль төсемесі + Керамика таба
Штрудель жеміс торты (ашыған қамыр)	3	150-170	0:30 - 0:40	Пісіру науасы
Круассан	2	170-180	0:10 - 0:15	Пісіру науасы
Булочка	2	180-190	0:10 - 0:15	Пісіру науасы
Печенье	3	160-180	0:10 - 0:20	Пісіру науасы
Пеште дайындалған чипсы	3	200-220	0:15 - 0:20	Пісіру науасы



Алдын ала қыздыруды ұсынамыз.
Пеште тағам пісіріліп жатқанда есігін ашсаңыз, пеш тоқтап қалады.
Пешті қайта іске қосу үшін есігін жауып, **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.

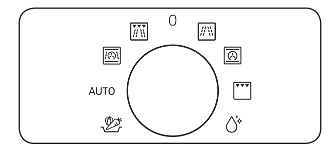




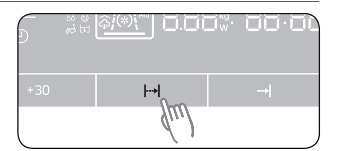
Пісіру уақытын орнату

Пісіру уақытын ең көбі 10 сағатқа қоюға болады.
Пісіріп болғаннан кейін қыздырғыш элементтер автоматты түрде сөнеді.

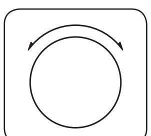
1. Қажетті режим мен функцияны таңдаңыз.
Егер қажет болса, температураны орнатыңыз.

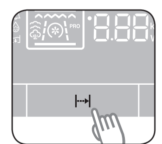


2. **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

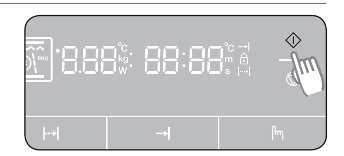


3. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұрап, содан кейін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.





4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі де, пеш сөнеді.





Бағдарламаланған пісіру уақытын қалпына келтіру үшін жоғарыдағы 2-4-ші қадамдарды қайталаңыз. Бағдарламаланған пісіру уақытын болдырмау үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып уақытты нөлге қойыңыз.



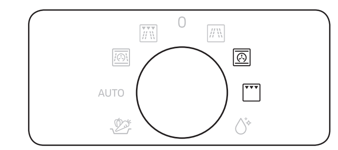




Аяқтау уақытын орнату

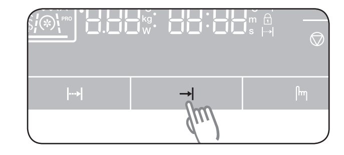
Пеш тағам пісіруді аяқтайтын уақытты орнатуға болады.
Аяқтау уақыты режимін **ГРИЛЬ РЕЖИМІ** мен **КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ** орнатылса ғана пайдалануға болады.

1. Қажетті режим мен функцияны таңдаңыз.
Егер қажет болса, температураны орнатыңыз.



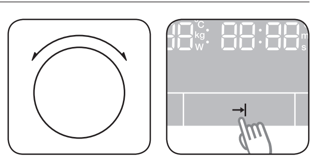
2. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып ұстап тұрыңыз.
Дисплейде ағымдық уақыт жыпылықтайды.

Мысалы: Ағымдық уақыт 13:00.
Дисплейде "13:00" жыпылықтайды.

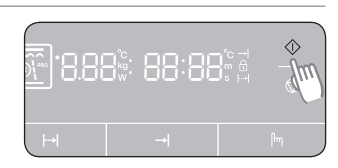


3. Тағам пісіруді аяқтау үшін қажетті уақытты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұрап, содан кейін **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.

Мысалы: Қажетті уақыт: 14:00.



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
Дисплейде "1:00" пісіру уақыты көрсетіледі.
Пеш уақытында іске қосылады.
Аяқтау уақыты келгенде, дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде "0:00" жыпылықтап, пеш сөнеді.





1) Егер қажет болса пісіруді аяқтау уақытын реттеуге болады.
АЯҚТАУ УАҚЫТЫ түймешігін басыңыз, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін басып уақытты өзгертіңіз, содан кейін **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін қайта басыңыз.
2) Аяқтау уақытын болдырмау үшін **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, уақытты "0:00" қалпына қойып, содан кейін **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін қайта басыңыз.





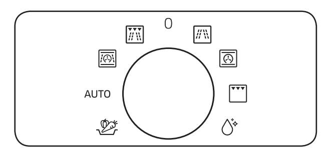


Кешіктіріп бастау параметрін орнату

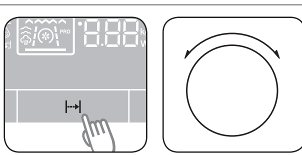
Пештің жұмысын кешіктіріп бастау үшін Кешіктіріп бастау функциясын пайдаланыңыз.

Мысалы: Ағымдық уақыт : 12:00
Пісіру уақыты: 2 сағат
Аяқтау уақыты : Тағам пісіруді 18:00 сағатта аяқтағыңыз келеді

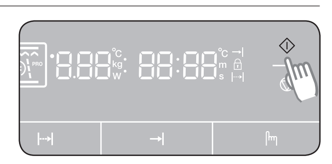
1. Қажетті режим мен функцияны таңдаңыз.
   Егер қажет болса, температураны орнатыңыз.



2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін басып, содан кейін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз. (Бұл жерде, 2 сағат)



3. **АЯҚТАУ УАҚЫТЫ** түймешігін басыңыз.
   - Ағымдық уақытқа пісіру уақыты қосылады.
     Бұл кезде дисплейде "14:00" көрсетіледі.
4. Қажетті аяқтау уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.
   - Бұл жерде, "18:00".
     5 секунд күтіңіз, сонда қажетті аяқтау уақыты орнатылады.
5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
   Дисплейде Кешіктіріп бастау функциясының қосылғанын көрсететін белгі пайда болады. Пеш сақталған уақыт (16:00) келген кезде автоматты түрде іске қосылады және пісіру уақыты көрсетіледі.





1) Пісіру уақыты мен Аяқтау уақытын сақталған уақыт басталмай тұрып өзгертуге болады.
2) Пісіру уақыты аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіліп, дисплейде "0:00" жыпылықтап, пеш сөнеді.



Тағамды ұзақ уақыт пеште қалдырмаңыз.







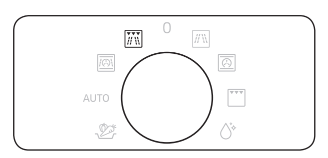
АРАЛАС РЕЖИМ

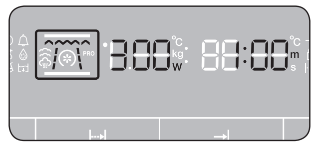
Микротолқын + Гриль

Бұл режимде гриль элементінен келетін қызу пайдаланылады және микротолқынмен пісіру жылдамдығындай жылдамдықпен пісіреді. Пісіру уақыты азаяды және тағам жақсы қызарып піседі. Пісіруге болатын тағамның қатарына, пісірілген, тек қыздыру және қызартуды (пісірілген макарон) ғана қажет ететін, сондай-ақ үстіңгі жағын шамалы қызарту үшін аз ғана пісіруді қажет тағамдар жатады. Сонымен қатар, бұл режимді беткі жағын қытырлақ етіп пісіруді қажет ететін, қалың етіп дайындалған тағам үшін қолдануға болады.

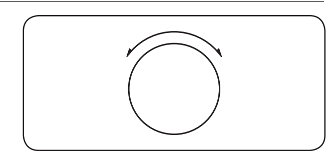
Микротолқын + Гриль параметрін орнату

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз. Пештің режимі, уақыты мен қуат деңгейі көрсетіледі.

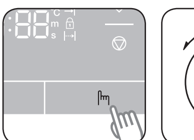


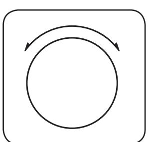


2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.

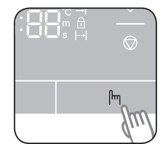


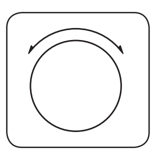
3. Қалаған қуат деңгейін орнату үшін **ТАҢДАУ** тетігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



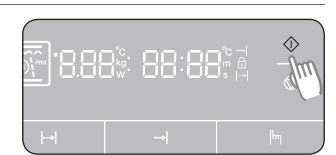


4. Қалаған температураны орнату үшін **ТАҢДАУ** тетігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.





5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.



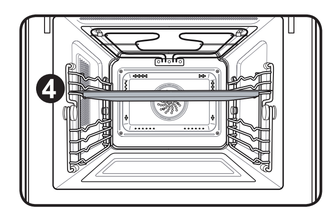






Микротолқын + Гриль үшін гриль төсемесі бар керамика таба әдетте 4-деңгейге қойылады.

* Микротолқын қуаты параметрі: 100-600 Вт
* Температура параметрі: 40-200 °C



* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-200 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен температура мәндерін тағам пісіру барысында жалпылама нұсқау ретінде пайдаланыңыз. Алдын ала қыздыру қажет емес.

Тағам түрі	Сөре деңгейі	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
Картоп пісірмесі	4	600	180-200	10-15	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Гриль қызанақтары	4	300	160-180	05-10	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Көкөніс гратині	4	450	180-200	10-20	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Қуырылған балық	4	300	180-200	04-08	04-06	Гриль төсемесі + Керамика таба
Тауықтың кесек еттері	4	300	180-200	10-15	10-15	Гриль төсемесі + Керамика таба



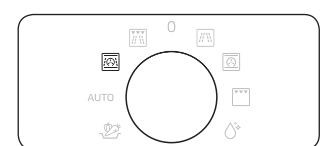


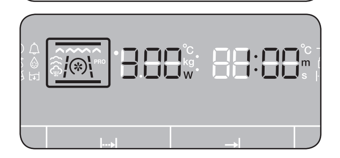

Микротолқын + Конвекция

Бұл режимде ыстық ауа мен микротолқындар қатар қолданылады, тағам қызарып, кітірлек болып пісіп ғана қоймайды, пісіру уақыты да азаяды. Ет пен құс етінің барлық түрлері, сонымен қатар, бұқтырылған және гратин тағамдары, қопсыма торттар және жеміс торттары, бәліштер және қуырылған көкөністер, қуырылған көкөністер, шелпектер және нандарды осы режимде пісіруге болады.

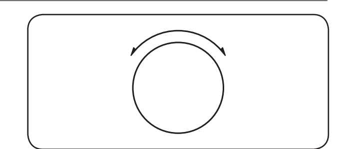
Микротолқын + Конвекция параметрін орнату

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз.
   Пештің режимі, уақыты мен қуат деңгейі көрсетіледі.

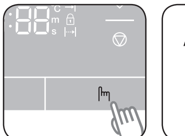


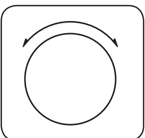


2. Қажетті пісіру уақытын орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз.

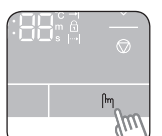


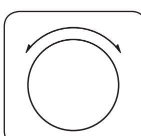
3. Қалаған қуат деңгейін орнату үшін **ТАҢДАУ** тетігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.



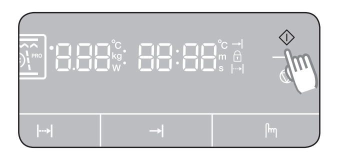


4. Қалаған температураны орнату үшін **ТАҢДАУ** тетігін басып, **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.





5. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.





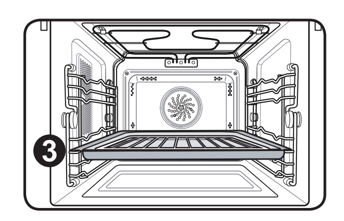




Микротолқын + Конвекция үшін гриль төсемесі бар керамика таба әдетте 3-деңгейге қойылады.

* Микротолқын қуаты параметрі: 100-600 Вт

* Температура параметрі: 40-200 °C



* Кондитер өнімдерін пісіруге арналған шыны ыдыстардың 40-200 °C пісіру температураларына сай келетініне көз жеткізіңіз.

Тағам пісіруге катысты ақыл-кеңес

Осы кестедегі қуат деңгейлері мен температура мәндерін тағам пісіру барысында жалпылама нұсқау ретінде пайдаланыңыз.
Алдын ала қыздыру қажет емес.




Тағам түрі	Сөре деңгейі	Қуат деңгейі (Вт)	Темп. (°C)	1-ші жағын пісіру уақыты (мин)	2-ші жағын пісіру уақыты (мин)	Жабдықтары
1,2 кг бүтін тауық	3	450	180-200	25-30	15-25	Гриль төсемесі + Керамика таба
Ростбиф/Қой еті (Орташа)	3	300	180-200	15-20	15-20	Гриль төсемесі + Керамика таба
Мұздатылған лазанья/Макарон гратині	3	450	180-200	20-25	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Картоп гратині	3	450	180-200	10-15	-	Гриль төсемесі + Керамика таба
Жас жеміс фланы	3	100	160-180	40-50	-	Керамика таба



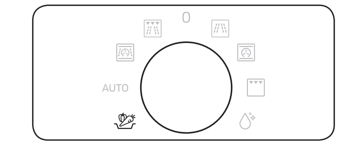
КӨКӨНІС ПІСІРУ РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

Егер судың мөлшері басқаша көрсетілмесе, әр 250 г тағамға 30-45 мл суық су құюды ұсынамыз (кестеге қараңыз). Аз уақыт пісірілетін тағамның бетін жабыңыз (кестеге қараңыз). Қалаған нәтижеге жету үшін пісіруді жалғастырыңыз. Пісіріп жатқанда бір рет, пісіріп болғаннан кейін бір рет араластырыңыз. Пісіріп болғаннан кейін тұз, шөп немесе сары май қосыңыз. Қақпақ жауып, 3 минут қоя тұрыңыз.

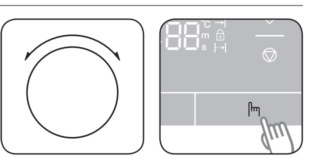

Жас көкөністерді біркелкі етіп тураңыз. Кішірек туралған көкөністер тезірек піседі.

Көкөніс пісіру режимін орнату

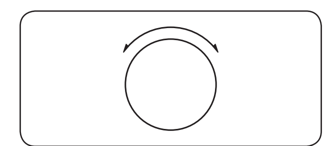
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **КӨКӨНІС РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз.
   Көкөніс режимі көрсетіледі.



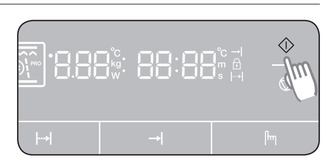
2. Қажетті көкөніс режимін таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұрап, содан кейін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз.



3. Салмақ параметрін орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұраңыз.
   Егер салмақ мәнін орнатпасаңыз, 5 секундтан кейін салмақ автоматты түрде орнайды.



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.









Көкөніс мәзірін орнату бойынша ұсыныс

Келесі кестеде 10 көкөніс берілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
U:01	Брокколи гүлдері	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1	Жас брокколиді жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 0,3-0,4 кг пісіру үшін 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:02	Түрлі-түсті орамжапырақ гүлдері	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1	Жас түрлі-түсті орамжапырақты жуып тазалап, гүлдерін бөліңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 0,3-0,4 кг пісіру үшін 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:03	Туралған сәбіз	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1	Сәбіздерді шайып, тазалап, біркелкі етіп тураңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз, 0,4-0,5 кг пісіру үшін 45-60 мл (3-4 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:04	Қабығымен пісірілген картоп	0,3-0,4 0,7-0,8	Керамика таба	1	Картоптарды жуып, тазалаңыз. Қабығына зәйтүн майын жағып, шанышқымен тесіңіз. Керамика табаға салыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 3-5 минут қоя тұрыңыз.
U:05	Қабығы аршылған картоп	0,4-0,5 0,7-0,8	Керамика таба	1	Картоптарды жуып, қабығын аршып, жартыға бөліңіз де, қақпағы бар, пештің қызуына төзімді шыны ыдысқа салыңыз. 15-30 мл су қосыңыз (1-2 ас қасық). Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз. Бұдан көп мөлшердегі тағамды пісіріп жатқанда арасында бір рет араластырыңыз. 3-5 минут қоя тұрыңыз.







№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
U:06	Кәдіш	0,2-0,3 0,3-0,4	Керамика таба	1	Кәдішті жапырақтап тураңыз. 30 мл (2 ас қасық) су құйыңыз немесе бір түйір сары май салыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Жұмсақ болғанша пісіріңіз.
U:07	Туралған баклажандар	0,1-0,2 0,3-0,4	Керамика таба	1	Баклажанды кішкене етіп жапырақтап турап, 15 мл (1 ас қасық) лимон шырынын себіңіз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:08	Туралған пияздар	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1	Пияздарды тураңыз немесе екіге бөліңіз. 15 мл (1 ас қасық) ғана су қосыңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:09	Аралас көкөністер	0,2-0,3 0,4-0,5	Керамика таба	1	Жас көкөністерді шайыңыз және тазалаңыз. Оларды қақпағы бар, шыны шараға біркелкі таратып салыңыз. 0,2-0,3 кг пісірген кезде 15 мл (1 ас қасық) су қосыңыз, 0,4-0,5 кг пісіру үшін 30 мл (2 ас қасық) су қосыңыз. Шараны бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз. Бетін жауып пісіріңіз. Пісіріп болғаннан кейін араластырыңыз.
U:10	Ақ күріш	0,2-0,3	Керамика таба	1	Қақпағы бар, үлкен шыны пирекс ыдысын қолданыңыз. (Күріш пісіріп жатқанда екі есеге өсетінін ескеріңіз). Бетін жауып пісіріңіз. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, қоя тұрардың алдында араластырыңыз. Тұз, шөп және сары май қосыңыз. Күріш пісіріп болғаннан кейін судың барлығын сіңірмеуі мүмкін екенін ескеріңіз.



Жылдам пісіру режимі тағамды қыздыру үшін микротолқын қуатын қолданады. Сондықтан да, тағам пісіру үшін қолданылатын ыдыстар мен басқа да микротолқынға қатысты сақтық шараларын, бұл режимді қолданғанда мұқият сақтау керек.



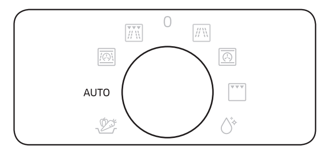


АВТОМАТТЫ МӘЗІР РЕЖИМІН ПАЙДАЛАНУ

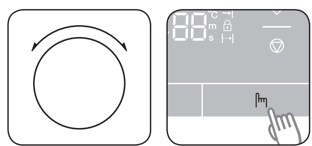
Автоматты мәзір режимі алдын ала бағдарламаланған 15 параметр (10 автоматты пісіру және 5 автоматты жібіту) ішінен сүйікті тағамыңызды пісіру, қуыру үшін қажеттісін таңдауға мүмкіндік береді. Пісіру уақыты мен қуат деңгейі автоматты түрде орнайды.
15 параметрдің ішінен бірін таңдап, салмақты орнатып пісіре бастаңыз.

Автоматты мәзір режимін орнату

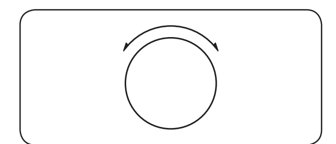
1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **АВТОМАТТЫ МӘЗІР РЕЖИМІ** қалпына қойыңыз.
   Көкөніс режимі көрсетіледі.



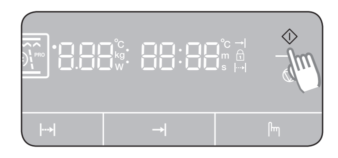
2. Қалаған Автоматты мәзір режимін таңдау үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін бұрап, содан кейін **ТАҢДАУ** түймешігін басыңыз.



3. Салмақты орнату үшін **КӨП ФУНКЦИЯ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** бұраңыз. Егер салмақ мәнін орнатпасаңыз, 5 секундтан кейін салмақ автоматты түрде орнайды.



4. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.





- Кейбір Автоматты мәзірде тағамды аудару қажет.
  Пеш сізге сигнал беру арқылы ескертеді.
- Пеш температурасы көрсетіледі.
- Автоматты мәзір режимінде температуралар мен уақыттарды өзгерту мүмкін емес.






Автоматты пісіру мәзірін орнату бойынша нұсқаулық

Төмендегі кестеде тағам қыздыру, пісіру, қуыру және кондитер өнімдерін пісіруге арналған 10 Автоматты бағдарлама берілген. Кестеде тағамның мөлшері, пісіргеннен кейін қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген. Бұл автоматты бағдарламаларда сізге қолайлы болу үшін арнайы пісіру режимдері қарастырылған.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:01	Табақтағы тағам	0,3-0,35 0,4-0,45	Керамика таба	1	Керамика табаққа салып, бетін микротолқын таспасымен жабыңыз. Бұл бағдарлама 3 тағамнан тұратын тағам мәзірін (мысалы, соусы бар ет, көкөніс және картоп, күріш, макарон тәрізді қосымша тағам) пісіруге жарайды. Пісіріп болғаннан кейін 3 минут қоя тұрыңыз.
A:02	Мұздатылған пицца	0,3-0,35 0,4-0,45	Гриль төсемесі + Керамика таба	2	Мұздатылған пиццаны пешке салыңыз.
A:03	Мұздатылған лазанья	0,4-0,45 0,6-0,65	Гриль төсемесі + Керамика таба	2	Мұздатылған лазаньяны сай келетін шыны пирекс ыдысқа немесе керамика ыдысқа салыңыз. Қыздырып болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A:04	Бүтін тауық	1,1-1,15 1,2-1,25	Гриль төсемесі + Керамика таба	2	Тоңазытылған тауық етіне зәйтүн майын жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Төсін астына қаратып, керамика табасы бар гриль төсемесінің ортасына қойыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Жалғастыру үшін Бастау түймешігін басыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 5 минут қоя тұрыңыз.
A:05	Тауықтың кесек еттері	0,6-0,7 0,9-1,0	Гриль төсемесі + Керамика таба	4	Тоңазытылған тауық етіне майы жағып, дәмдеуіштерден себіңіз. Керамика науасы бар гриль төсемесіне терісі бар жағын төмен қаратып салыңыз. Пештен сигнал естілген бетте дереу аударыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.









№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөре деңгейі	Ұсыныс
A:06	Қуырылған қой еті	0,8-0,9 1,1-1,2	Гриль төсемесі + Керамика таба	3	Маринадталған қуырылатын қой етін керамика табақтағы гриль төсемесіне қойыңыз. Сигнал естілген кезде аударып, қайта бастаңыз.
A:07	Мұздатылған чипс	0,3-0,4 0,45-0,5	Пісіру науасы	3	Мұздатылған фриді темір пісіру науасына таратып салыңыз.
A:08	Пісірілген жарты картоптар	0,4-0,5 0,6-0,7	Гриль төсемесі + Керамика таба	3	Картоптарды екіге бөліңіз. Оларды тордың үстіне кесілген жақтарын грильге қаратып айналдыра қойыңыз. Пісіріп болғаннан кейін 2-3 минут қоя тұрыңыз.
A:09	Алма бәліші	1,2-1,4	Пісіру науасы	2	Алма бәлішін дөңгелек темір ыдысқа салыңыз. Пісірме табаққа салыңыз. Салмаққа алманың салмағы да кіреді.
A:10	Дат бөлке торты	0,7-0,8	Пісіру науасы	3	Жаңа иленген қамырды өлшемі сай келетін, тік төртбұрышты темір ыдысқа (ұзындығы 25 см) салыңыз. Пісірме табаққа салынған тағамды есіктің бойымен қойыңыз.






Автоматты түрде жылдам жібіту параметріне қатысты нұсқау

Келесі кестеде әртүрлі автоматты жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген. Бұл бағдарламалар тек микротолқын қуатын ғана қолданады. Жібітуді бастамай тұрып орам материалдарының барлығын алыңыз. Ет, құс еті мен балықты керамика табаққа салыңыз.

№	Тағам түрі	Салмағы (кг)	Жабдықтары	Сөренің қатары	Ұсыныс
d:01	Ет	0,2-1,5	Керамика таба	1	Шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, стейк, туралған ет, фаршталған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
d:02	Құс еті	0,2-1,5	Керамика таба	1	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
d:03	Балық	0,2-1,5	Керамика таба	1	Бүтін балықтың құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пеш сигнал берген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
d:04	Нан/Торт	0,1-0,8	Керамика таба	1	Нанды ас үй қағазына қойыңыз да, пеш сигнал берген кезде аударыңыз. Тортты керамика табаға қойып, егер мүмкін болса, пештен сигнал естілген бетте аударыңыз. (Пеш жұмыс жасай береді, есікті ашқан кезде тоқтап қалады.) Бағдарлама нанның туралған, туралмаған барлық түрлеріне, сонымен қатар булочка мен багетаға да жарайды. Булочкаларды айналдыра қойыңыз. Бұл бағдарлама ашыған қамырдан жасалған торт, печенье, чизкейк және ашымаған қамырдан жасалған кондитер өнімдерінің барлығына сай келеді. Бұл шала ашыған/ қытырлақ кондитер өнімдері, жеміс және кремі бар торттарға, сонымен қатар үсті шоколадпен безендірілген торттарға сай келмейді.
d:05	Жеміс	0,1-0,6	Керамика таба	1	Мұздатылған жемісті керамика табаға біркелкі таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жидек, аралас жидек және тропикалық жемістер үшін қолдануға жарамды.



Жылдам жібіту режимі тағамды қыздыру үшін микротолқын қуатын қолданады.
Сондықтан да, тағам пісіру үшін қолданылатын ыдыстар мен басқа да микротолқынға қатысты сақтық шараларын, бұл режимді қолданғанда мұқият сақтау керек.

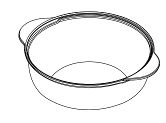
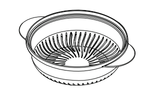
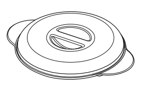






ТАЗА БУҒА ПІСІРУ БОЙЫНША НҰСҚАУ

Таза бу кәстрөлі бумен пісіру принципіне негізделген және тағамды Samsung микротолқынды пешінде жылдам, әрі денсаулыққа пайдалы етіп пісіруге арналған.
Бұл құрал күріш, макарон, көкөніс т.с.с. тағамдардың табиғи құнарлылығын сақтай отырып, өте жылдам пісіруге арналған.
Микротолқынды пештің таза бу кәстрөлі 3 керек-жарақтан тұрады:

Кәстрөл Науа Қақпақ

Бұл керек-жарақтардың барлығы -20 °C градустан бастап, 140 °C градус қызуға төзеді.
Мұздатқышта сақтауға жарамды. Жеке-жеке немесе бірге қолдануға да болады.

ҚОЛДАНУ ШАРТТАРЫ:


Қолданбаңыз:

- Құрамында қанты немесе майы өте көп тағамдарды пісіру үшін.
- Гриль құрылғысын немесе қызуды айналдыратын функцияны қолданып, не пештің үстіне қойып қолданыңыз.


Ең алғаш қолданар алдында барлық керек-жарақтарын сабынды сумен жақсылап жуыңыз.


Пісіру уақыттарын келесі беттегі кестеде көрсетілген нұсқаулардан қараңыз.




КҮТІМ КӨРСЕТУ:


Осы бу кәстрөлін ыдыс жуғыш машинаға салып жууға болады.


Қолмен жуған кезде, ыстық су мен жуғыш сұйықты қолданыңыз.
Жемiргiш сүрткіштерді қолданбаңыз.


Кейбір тағамдар (қызанақ тәрізді) пластиктің өңін кетіруі мүмкін.
Бұл қалыпты жағдай және өндіруші жіберген ақау емес.

ЖІБІТУ:

Мұздатылған тағамды қақпағы жабылмаған бу кәстрөліне салыңыз.
Тағамның сұйығы ыдыстың түбінде қалады да, тағамға әсер етпейді.



ПІСІРУ:

Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Артишок	300 г (1-2 дана)	800 Вт	5-6	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Артишоктарды шайып, тазалаңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. Артишоктарды науаға салыңыз. 1 ас қасық лимон шырынын қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Жас көкөністер	300 г	800 Вт	4-5	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Көкөністерді (мысалы, брокколи, гүлді орамжапырақ, сәбіз, бұрыш) жуып, тазалап, бірдей етіп турағаннан кейін өлшеңіз. Кәстрөлге науаны салыңыз. Науаға көкөністерді таратып салыңыз. 2 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Тоңазытылған көкөністер	300 г	600 Вт	8-9	Науасы бар кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздаған көкөністерді бу кәстрөліне салыңыз. Науаны кәстрөлге салыңыз. 1 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Пісіріп болғаннан кейін қоя тұрыңыз, содан кейін жақсылап араластырыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Күріш	250 г	800 Вт	15-18	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Күрішті бу кәстрөліне салыңыз. 500 мл суық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. Ақ күрішті пісіріп болғаннан кейін 5 минут, қоңыр күрішті 10 минут қоя тұрыңыз. 5-10 минут қоя тұрыңыз.			
Қабығымен пісірілген картоп	500 г	800 Вт	7-8	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Картоптардың салмағын өлшеңіз және шайыңыз, содан кейін кәстрөлге салыңыз. 3 ас қасық су қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Бұқтырылған тағам (Салқындатылған)	400 г	600 Вт	5½-6½	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бұқтырылатын тағамды бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Сорпа (Салқындатылған)	400 г	800 Вт	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Бу кәстрөліне салыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 1-2 минут қоя тұрыңыз.			
Мұздатылған сорпа	400 г	800 Вт	8-10	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Мұздатылған сорпаны бу кәстрөліне құйыңыз. Қақпағын жабыңыз. Жақсылап араластырыңыз да қоя тұрыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			



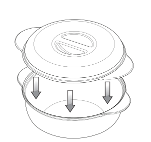




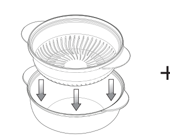


Тағам	Үстелге тарту мөлшері	Қуат (Вт)	Пісіру уақыты (мин.)	Қолдану
Джем толтырылған, мұздатылған ашыған қамыр тоқашы	150 г	600 Вт	1½-2½	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Толтырмасы бар тоқаштардың бетін суық сумен дымдаңыз. Себетке 1-2 мұздатылған тоқаштарды бу кәстрөліне қатар-қатар қойыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			
Жеміс компоты	250 г	800 Вт	3-4	Кәстрөл + Қақпақ
	Нұсқаулар Тазалап, жуып, біркелкі етіп немесе текшелеп тураған жас жемістердің (мысалы, алма, алмұрт, өрік, сары өрік, манго немесе ананас) салмағын өлшеңіз. Бу кәстрөліне салыңыз. 1-2 ас қасық су және 1-2 ас қасық қант қосыңыз. Қақпағын жабыңыз. 2-3 минут қоя тұрыңыз.			

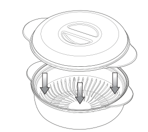
Таза бу кәстрөлін қолдану



Кәстрөл + Қақпақ



+



Науасы бар кәстрөл + Қақпақ




САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ:



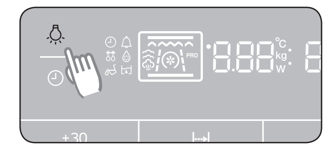
Бу кәстрөлінің қақпағын ашқан кезде өте абай болыңыз, себебі бу өте ыстық болуы мүмкін.



Тағам пісіріп болғаннан кейін пешке арналған қолғаппен ұстаңыз.

ШАМ ҚОСУЛЫ/СӨНДІРУЛІ

Қосу және ажырату үшін **ШАМ ҚОСУЛЫ/СӨНДІРУЛІ** түймешігін басыңыз.
Пісіру режимі басталғаннан кейін бірнеше минуттан кейін қуатты үнемдеу үшін пештің шамы сөнеді.

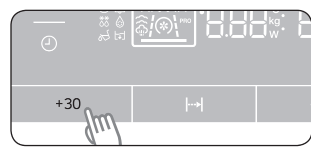




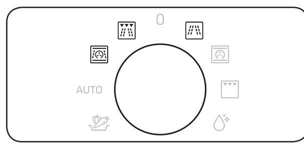
ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын реттеу үшін **+30** түймешігін басуға болады.

- Тағамның қалай пісіп жатқанын көру үшін есікті кез келген уақытта ашып қарауға болады.
- Қалған пісіру уақытын көбейтіңіз.

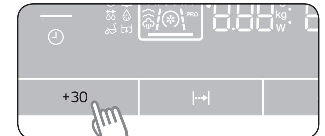


МИКРОТОЛҚЫН РЕЖИМІ, **МИКРОТОЛҚЫН + ГРИЛЬ РЕЖИМІ** және **МИКРОТОЛҚЫН + КОНВЕКЦИЯ РЕЖИМІ** кезінде пайдалануға болады.



Тағам пісіру уақытын көбейту үшін **+30** түймешігін, қосқыңыз келген әр 30 секунд үшін бір рет басыңыз.

- **Мысалы:** 3 минут қосу үшін **+30** түймешігін 6 рет басыңыз.

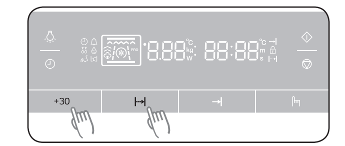


БАЛА ҚАУІПСІЗДІГІНІҢ ҚҰРАЛЫ

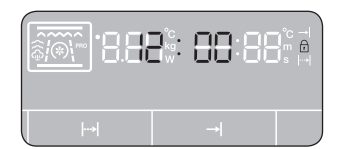
Бала қауіпсіздігінің құралы басқару панелі байқаусызда іске қосылып кетпес үшін оны құрсаулап қоюға мүмкіндік береді.

Пешті құрсаулау үшін

1. **+30** және **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін 1 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.

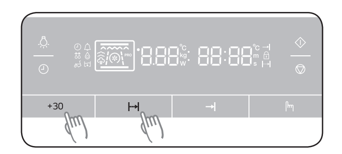


2. Дисплейде құлып белгішесі пайда болады да, барлық функциялардың құрсауланып тұрғандығын көрсетеді.

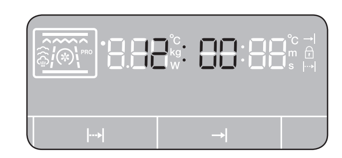


Пешті құрсаудан шығару үшін

1. **+30** және **ПІСІРУ УАҚЫТЫ** түймешігін 1 секунд қатар басып ұстап тұрыңыз.



2. Дисплейдегі құлыптың белгісі функциялардың ағытылғанын көрсету үшін көрінбей кетеді.



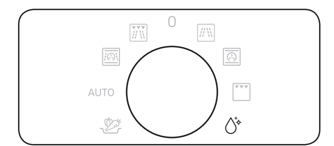




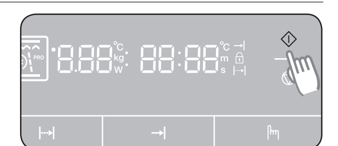
БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІН ҚОЛДАНУ

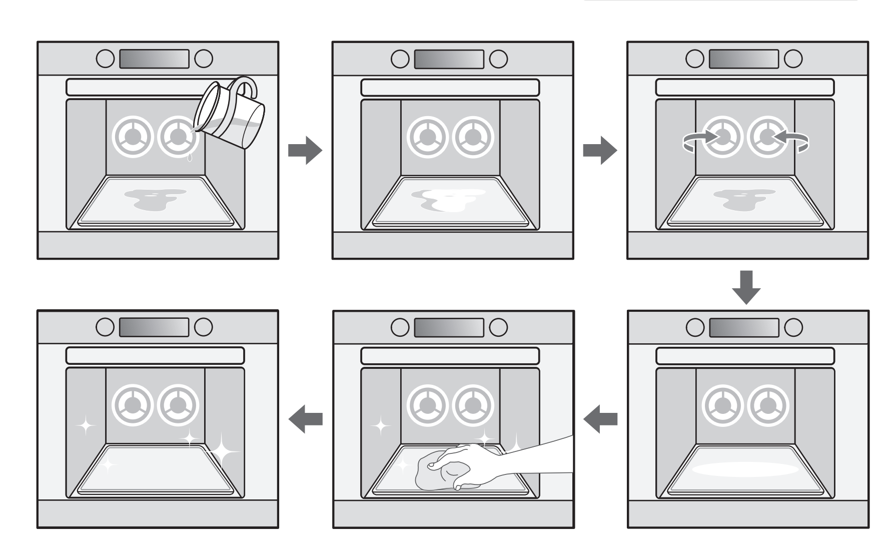
Бумен тазалау функциясы пешті 15 минуттың ішінде зарарсыздандыруға көмектеседі.

1. **РЕЖИМ ТАҢДАУ ТЕТІГІ** тетігін **STEAM CLEAN MODE (БУМЕН ТАЗАЛАУ РЕЖИМІ)** қалпына қойыңыз.
   Уақыт (15:00) көрсетіледі.



2. **БАСТАУ** түймешігін басыңыз.
   Пеш автоматты түрде іске қосылады.
   - 15 минут өткеннен кейін пеш автоматты түрде тоқтайды. Құрғақ шүберекпен сүртіңіз.










- Бұл функцияны тек пеш бөлме температурасына дейін салқындаған кезде ғана қолданыңыз.
- Тазартылған суды ҚОЛДАНБАҢЫЗ.
- Микротолқынды пешті тазалау үшін жоғары қысымдағы сумен тазалайтын немесе бумен тазалайтын құрылғыларды ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.



ақаулық себептерін анықтау және ақпарат коды

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ САҚТАУ ЖӘНЕ ЖӨНДЕУ

Жөндеу жұмыстарын тек білікті қызмет көрсету технигі жүзеге асыруға тиіс.

Пешке күтім көрсету қажет болса, пешті электр желісінен ағытып алыңыз да, SAMSUNG қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде төмендегі ақпараттар даяр тұрсын:

- Үлгі нөмірі және сериялық нөмірі (пеш есігінің ішкі жағынан қарауға болады)
- Кепілдікке қатысты толық ақпарат
- Ақаулықтың қысқа да нұсқа сипаттамасы

Пешті уақытша сақтап қою қажет болса оны, шаң мен ылғал құрылғыны бүлдірмес үшін таза, құрғақ жерге қойыңыз.

АҚАУЛЫҚ СЕБЕПТЕРІН АНЫҚТАУ

Пеште ақаулық пайда болса, төмендегі нұсқауларға сүйеніп, өзіңіз шешіп көруге тырысыңыз. Бұл нұсқаулар уақытыңызды үнемдеп, артық қоңырау шалудың алдын алуға көмектесуі мүмкін.

Пештің дисплейі де, өзі де жұмыс істемейді.

- Ашаның жерге тұйықталған розеткаға дұрыс қосылғанына көз жеткізіңіз.
- Егер қабырғадағы розетка қабырғадағы қосқыш арқылы басқарылса, қосқыштың қосулы тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Ашаны розеткадан суырып, он секунд күтіп, содан кейін қайта қосыңыз.
- Қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.
- Пешті басқа розеткаға қосыңыз.
- Розеткаға басқа құрылғыны қосып көріңіз. Егер басқа құрылғы іске қосылмаса, қабырғадағы розетканы жөндету үшін білікті электр маманын шақыртыңыз.

Пештің дисплейі жұмыс істейді, бірақ тоқ қосылмай тұр.

- Есіктің мықтап жабылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Есіктің тығыздағышына орам материалы немесе басқа кез келген заттың қыстырылып қалмағанына көз жеткізіңіз.
- Есікке зақым келген-келмегенін тексеріңіз.
- Cancel (Болдырмау) түймешігін екі рет басып, барлық пісіру нұсқауларына кіріңіз.

Бастау түймешігін басқанда пеш іске қосылмайды.

- Есіктің толық жабылғанына көз жеткізіңіз.





Алғаш қолданғанда түтін және жағымсыз иіс шығады.

- Бұл жаңа құралас қыздырғыш элементке байланысты уақытша байқалатын жағдай. Түтін және иіс 10 минут пайдаланғаннан кейін толығымен жойылады. Иісті барынша жылдам кетіру үшін микротолқынды пешті лимон немесе лимон шырынын салып іске қосыңыз.

Тоқ орнатылған уақыт аяқталмай тұрып сөніп қалады.

- Тоқ сөніп қалған болуы мүмкін. Егер тоқ сөніп қалса, уақыт индикаторы пайда болады: 88:88.
- Сағатты және кез келген пісіру нұсқауларын бастапқы қалпына келтіріңіз.
- Қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.
- Пештің орнату нұсқауларына сай дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне қарай тағам пісіру уақытының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Қуат деңгейінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.

Тағам мүлде піспеген.

- Есіктің мықтап жабылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Таймердің дұрыс орнатылғанына және/немесе бастау түймешігінің басылғанына көз жеткізіңіз.
- Қосқышты бастапқы қалпына қойыңыз немесе жанып кеткен сақтандырғышты ауыстырыңыз.



Пештің ішінде жарқыл және сытыр (электр жарқылы) пайда болады.

- Темір ыдыстарды немесе темір бекітпелерді алыңыз.
- Жұқалтырды пайдалансаңыз, оны жіңішке таспа түрінде ғана пайдаланыңыз және жұқалтыр мен пештің ішкі қабырғаларының арасына кемінде бір дюйм орын қалдырыңыз.

Іске қолдану барысында өте қатты шуыл естіледі.

- Пеш жұмыс жасап тұрған кезде шуыл естіледі. Бұл қалыпты жағдай. Егер әдеттен тыс шуыл ұзақ уақыт естілсе, Samsung байланыс орталығына хабарласыңыз.

Пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай бөгеуілді азайту үшін, пешті теледидар, радио және антеннадан алыс орнатып көріңіз.
- Пештің микропроцессоры бөгеуіл барын анықтаса, дисплей бастапқы қалпына келуі мүмкін. Бұл ақаулықты түзету үшін ашаны розеткадан суырыңыз да, қайта жалғаңыз. Уақытты қайта орнатыңыз.

Жарықтама шамы жанбай тұр.

- Қауіпсіздікті сақтау мақсатында шамды пайдаланушы ауыстырмауға тиіс. Жақын жердегі Samsung тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласып, шамды ауыстырту үшін уәкілетті маманды шақыртыңыз.







Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін де жұмыс жасай береді.

- Бұл қалыпты жағдай. Желдеткіш пешті сөндіргеннен кейін пешті салқындату үшін жұмыс жасай беруі мүмкін.

Пештің ішінде конденсат пайда болады.

- Бұл қалыпты жағдай. Пісіріп болғаннан кейін сүрте салыңыз.

Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.

- Бұл қалыпты жағдай.

Есіктің маңайы мен корпустың сыртында жарық шағылысып тұр.

- Бұл қалыпты жағдай.

Есіктің маңайына немесе саңылаулардан бу шығып кетеді.

- Бұл қалыпты жағдай.







АҚПАРАТ КОДТАРЫ




Кодтың белгісі	Ақаулық	Шешімі
-SE-	**ПЕРНЕ АҚАУЫ** Бұл ақау түймешікті 60 секундтан астам басып ұстап тұрған кезде байқалады.	Пешті тоқтату үшін **ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ** түймешігін басыңыз. Пешті салқындатқаннан кейін қайта қосыңыз. Жоғарыдағы әрекеттен кейін пеште әлі де ақау байқалса, онда SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсететін уәкілетті орталыққа хабарласыңыз.
E-21	**ТЕМП. СЕНСОРЫ АШЫҚ АҚАУЫ** Бұл сенсорда ақау болғанда, сымдардың орындары ауысып кеткенде, PCB ақауы бар болса байқалатын жағдай.	Жергілікті SAMSUNG тұтынушыларға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E-22	**ТЕМП. СЕНСОРЫ ҚЫСҚА АҚАУЫ** Бұл сенсорда ақау болғанда, сымдардың орындары ауысып кеткенде, PCB ақауы бар болса байқалатын жағдай.	
E-24	**МИКРОТОЛҚЫННЫҢ ҚАЛЫПТАН ТЫС ТЕМП. СЕЗУ ҚАТЕСІ** Бұл Микротолқын режимінде пеш ішіндегі температура 210 °C градустан жоғары болған кезде байқалады. **ҚАЛЫПТАН ТЫС ТЕМП. СЕЗУ ҚАТЕСІ** Бұл пеш ішіндегі температура 10 минут бойы 250 °C градустан жоғары болған кезде байқалады.	
E-81	**БАЙЛАНЫС ҚАТЕСІ**	
E-83		
E-53		



техникалық ақпарат

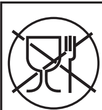
SAMSUNG компаниясы әрқашан өз өнімдерін үздіксіз жақсартып отыруды көздейді. Сондықтан да, дизайн спецификациялары мен пайдаланушы нұсқаулықтары еш ескертусіз өзгертіледі.

ТЕХНИКАЛЫҚ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Үлгі		NQ50H5533KS
Қуат кірісі		230 В ~ 50 Гц
Тұтынылатын қуат	Ең үлкен қуаты	3000 Вт
	Микротолқын режимі	1650 Вт
	Гриль режимі	2500 Вт
	Конвекция режимі	2500 Вт
Қуат шығысы		100 Вт / 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі		2450 МГц
Магнетрон		OM75P (21)
Салқындату тәсілі		Желдеткіштің моторы
Өлшемдері	Орнатылған өлшемі	Е 595 x Б 454,2 x Т 570 мм
	Кіріктірілген өлшемі	Е 555 x Б 445 x Т 548,8 мм
Сыйымдылығы		50 литр
Салмағы	Нетто	38,3 кг
	Тасымалдау	45,5 кг



Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.







Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA» (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

"SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA" (САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ) Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04306L-00









Kombi MWO ichki o'rnatiladigan pech

foydalanuvchi va o'rnatish qo'llanmasi

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.



Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.



ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.







mundarija

XAVFSIZLIK TO'G'RISIDA MA'LUMOTLAR



PECH XUSUSIYATLARI

16






BOSHLASHDAN OLDIN

19





PECHDAN FOYDALANISH

21



NOSOZLIKLARNI BARTARAF QILISH VA MA'LUMOT KODI

55

TEXNIK MA'LUMOT





xavfsizlik to'g'risida ma'lumotlar

BU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Bu "Foydalanuvchi qo'llanmasi" da mazkur mikroto'lqinli pech yordamida taom tayyorlash to'g'risida muhim ma'lumotlar mavjud:

- Ehtiyotkorlik choralari
- Mos keladigan aksessuarlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

OGOHLANTIRISH — Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **jiddiy jarohat olish yoki o'limga olib kelishi mumkin**.



DIQQAT — Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash **yengil jarohat olish yoki mulklarning buzilishiga olib kelishi mumkin**.

 Ogohlantirish; Yonish xavfi mavjud

 Ogohlantirish; Issiq yuza

 Ogohlantirish; Elektr toki mavjud

 Ogohlantirish; Portlovchi moddalar

  Kuch ISHLATMANG.

 TEGMANG.

 Qismlarga AJRATMANG.

 Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.

 Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.

 Elektr toki urishini oldini olish uchun mashinaning yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.

 Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.

 Eslatma

 Muhim

XAVFSIZLIK BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

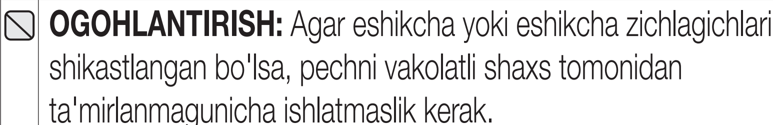
DIQQAT BILAN O'QIB CHIQING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.

Bu xavfsizlik ko'rsatmalariga har doim amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalarga amal qilinishiga ishonch hosil qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat mikroto'lqin funksiyasi)





OGOHLANTIRISH: Agar eshikcha yoki eshikcha zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, pechni vakolatli shaxs tomonidan ta'mirlanmagunicha ishlatmaslik kerak.



	OGOHLANTIRISH: Mikroto'lqin quvvatlarining ta'siridan himoya qiluvchi qopqoqni ochish bilan bog'liq xizmat ko'rsatish yoki ta'mirlash vakolatli shaxs tomonidan bajarilishi kerak, chunki bu zararlidir.
	Bu qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan.
	OGOHLANTIRISH: Bolalarga pechdan qarovsiz foydalanishlariga faqat bola pechdan xavfsiz ravishda foydalana oladigan va noto'g'ri foydalanish xavfliligini tushunganda kerakli ko'rsatmalar berilgandan keyingina ruxsat bering.
	OGOHLANTIRISH: Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Agar bolalar 8 yoki undan katta yoshda va nazorat ostida bo'lmasalar, bunday bolalar tomonidan qurilmani tozalash va unga texnik xizmat ko'rsatish amalga oshirilishi mumkin emas.
	Faqat mikroto'lqinli pechlarda foydalanish uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.
	Plastik yoki qog'oz idishlardagi taomlarni isitganda yonib ketish xavfi mavjudligi tufayli ehtiyot bo'ling.
	Bu mikroto'lqinli pech taomlar va ichimliklarni isitish uchun mo'ljallangan. Taomlar yoki kiyimlarni quritish va yostiqchalar, shippaklar, gubkalar, nam kiyimlar kabilarni isitish jarohat olish, uchqun chiqishi yoki yong'in xavfining vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.
	Tutun chiqqan hollarda qurilmani o'chiring yoki elektr tarmog'iga ulash kabelini rozetkadan sug'uring va har qanday alangani o'chirish uchun eshikchani ochib qo'ying.
	OGOHLANTIRISH: Ichimliklarni mikroto'lqin yordamida isitish kechiklab portlovchan qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun idishlarni ushlashda juda ehtiyot bo'lish lozim.








	OGOHLANTIRISH: Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin.
	Pechni muntazam ravishda tozalab turish va har qanday taom qoldiqlarini olib tashlash lozim.
	Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.
	Bu qurilma treyler, furgon va shunga o'xshash transport vositalariga o'rnatish uchun mo'ljallanmagan.
	Bu qurilmadan jismoniy, sezgi yoki aqliy qobiliyati cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas. Ularning xavfsizligi uchun javobgar shaxs tomonidan bu qurilmadan foydalanish to'g'risida ularga ko'rsatma bergan yoki nazorat qilib turgan hollar bundan mustasno.
	Bolalar moslama bilan o'ynamasliklarini nazorat qilib turishingiz kerak.
	Agar elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan bo'lsa, xatarning oldini olish uchun u ishlab chiqaruvchi, uning xizmat ko'rsatish agenti yoki malakali shaxslar tomonidan almashtirilishi kerak.
	OGOHLANTIRISH: Suyuqliklar va boshqa taomlar mahkam yopilgan idishlarda isitilmasligi kerak, chunki ular portlab ketishi mumkin.
	Mikroto'lqinli pechni suv sepib tozalash mumkin emas.
	Bu pech bo'shlig'i va boshqaruv panelidan foydalanish oson bo'lgan tarzda to'g'ri yo'nalish va balandlikda o'rnatilishi kerak.
	Pechdan ilk marta foydalanganda pech 10 daqiqa ichiga suv qo'yilgan holda ishlatilishi va keyin foydalanilishi kerak.







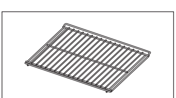
★	Agar ishlaganda bu pech g'alati shovqin, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
☛	Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

⚠ OGOHLANTIRISH (Faqat pech funksiyasi) - Ixtiyoriy	
☛	**OGOHLANTIRISH:** Qurilmadan birgalikdagi rejimda ishlatilganda hosil qilinadigan harorat tufayli bolalar pechdan faqat kattalarning nazorati ostida foydalanishlari kerak.
★	Foydalanish vaqtida pech issiq bo'ladi. Pech ichidagi isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Foydalanish vaqtida tegish mumkin bo'lgan qismlar issiq bo'ladi. Yosh bolalardan uzoqroq saqlash kerak.
⃠	Bug' yordamida tozalagichdan foydalanmaslik kerak.
⃠	**OGOHLANTIRISH:** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.
★	**OGOHLANTIRISH:** Qurilma va tegish mumkin bo'lgan qismlar foydalanish vaqtida issiq bo'ladi. Isitish elementlariga tegib ketmaslik uchun ehtiyot bo'lish kerak. 8 yoshdan kichikroq bolalalarni, agar ular doimiy nazorat ostida bo'lmasalar, pechga yaqinlashtirmaslik lozim.
★	Moslamadan yoshi 8 dan oshgan bolalar, jismoniy, sezuvchanlik yoki aqliy qobiliyati cheklangan odamlar tegishli yo'l-yoriq yoki ko'rsatma berilgan taqdirda va uning xavfini tushungan holda foydalanishi mumkin. Bolalar bu qurilma bilan o'ynamasliklari kerak. Tozalash va texnik xizmat ko'rsatish bolalar tomonidan nazoratsiz tarzda amalga oshirilmasligi kerak.






	Mikroto'lqinli pechning shishali eshigini tozalash uchun abraziv materiallar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnashi, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.
	Qurilma ishlayotgan vaqtda tegish mumkin bo'lgan yuzalarning harorati baland bo'lishi mumkin.
	Pech ishlayotgan vaqtda eshikcha yoki tashqi yuzalar qizib ketishi mumkin.
	Pech va uning tashqi simlarini 8 yoshdan kichik bo'lgan bolalarning qo'llari yetmaydigan tarzda saqlang.
	Bu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pulti yordamida ishlatish uchun mo'ljallanmagan.



- Iltimos, katta miqdordagi mahsulotlarni tayyorlaganda holatini saqlab qolish uchun pechning orqa tarafiga bukilgan yon ramani joylashtiring.
- Pech tokchasini mikroto'lqinli pech rejimida ishlatmang.

Bu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihozi hisoblanadi.
2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko'rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar, EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o'z ichiga oladi.
B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida va turar-joy binolarini ta’minlovchi past kuchlanishga ega bo’lgan tarmoqqa to’g’ridan-to’g’ri ulangan binolarda foydalanish uchun mo’ljallangan.

O'RNATISH YO'RIQNOMASI

Asosiy

Texnik ma'lumot

Elektr ta'minoti: 230 V ~ 50 Gts

O'lchamlari (E × B × C)

Majmua o'lchami : 595 x 454,2 x 570 mm
Ichki o'rnatish o'lchami : 555 x 445 x 548,8 mm





Bu qurilma Yevropa Ittifoqining me'yoriy talablariga javob beradi.
O'rama materiallarini va qurilmani chiqitga chiqarish
O'rama materiallari qayta ishlanadi.
O'rama materiallarida quyidagilar bo'lishi mumkin:
- karton;
- polietilen plyonka (PE);
- freonsiz penopolistirol (polistirolli penoplast).

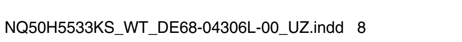
Bu materiallarni mas'uliyat bilan hamda hukumat me'yorlariga mos bo'lgan ravishda chiqitga chiqaring.

Maishiy jihozlarni qanday qilib chiqitga chiqarish haqida boshqaruv organlaridan ma'lumot olish mumkin.

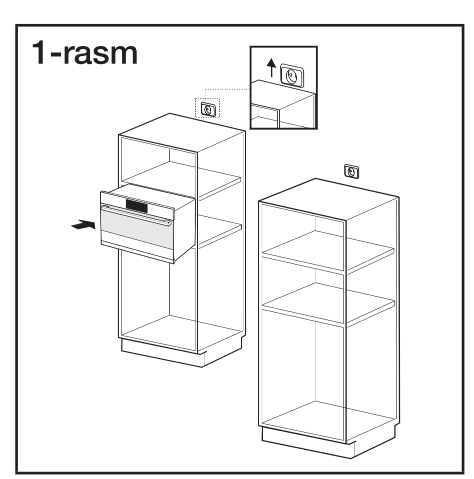
Xavfsizlik
Bu qurilma faqat malakali texnik tomonidan ulanishi kerak. Bu pech tijoriy maqsadda pishirishda foydalanish uchun MO'LJALLANMAGAN. Undan faqatgina uy sharoitida pishirish uchun foydalanish lozim. Qurilma ishlatilayotgan paytida va ishlatilganidan so’ng issiq bo'lib turadi. Atrofda yosh bolalar bo'lsa, ehtiyot bo'ling.

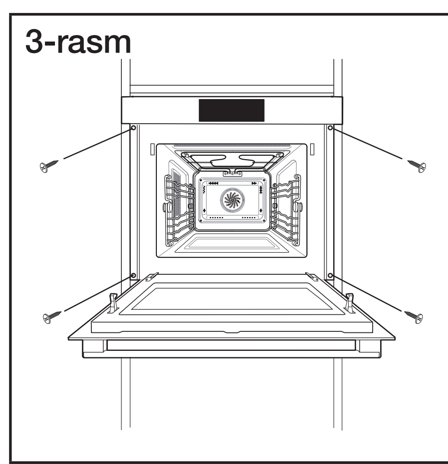
Elektrga ulanish
Qurilma ulanadigan uy elektr tarmog'i milliy va mahalliy talablarga javob berishi lozim. Qurilma o'rnatishdan keyin qurilmaning quvvatdan ajratilishiga imkon berishi kerak. Vilkaga yetish yoki ulash qoidalariga asoslangan holda statsionar prokladkadagi viklyuchatelni yoqish orqali uzilishga erishsa bo'ladi.

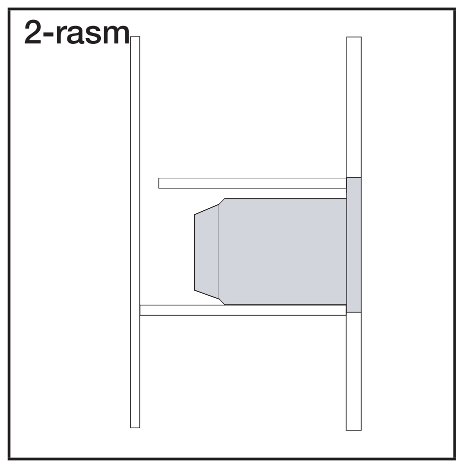
Shkaf ichiga o'rnatish
Pechga tegib turadigan oshxona shkaflari 100 °C gacha haroratga chidamli bo'lishi kerak.
Issiqlik tufayli shkaflarga shikast yetsa, buning uchun Samsung javobgar bo'lmaydi.



1-rasm.	Pechni tokchaga qisman kirgizing. Ulanish kabelini quvvat manbaiga olib boring.
2-rasm.	Pechni tokchaga butunlay kirgizing.
3-rasm.	Pechni ikkita bolt bilan qotiring (4 x 25 mm).
4-rasm.	Elektr ta'minotni ulang. Qurilma ishlayotganligini tekshiring.



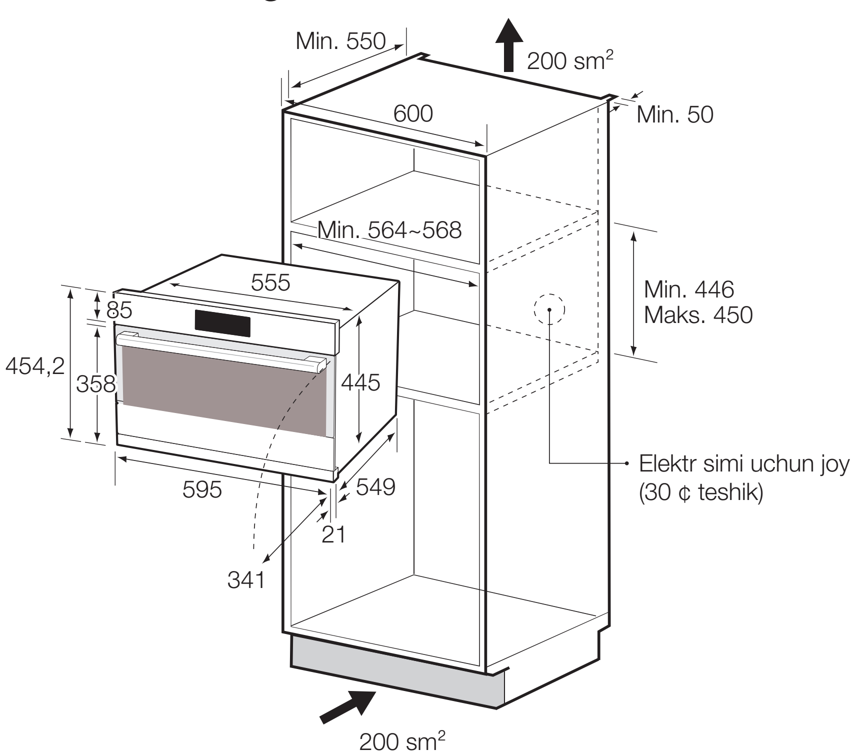




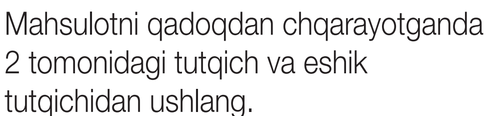




Shkaf ichiga o'rnatish o'lchamlari





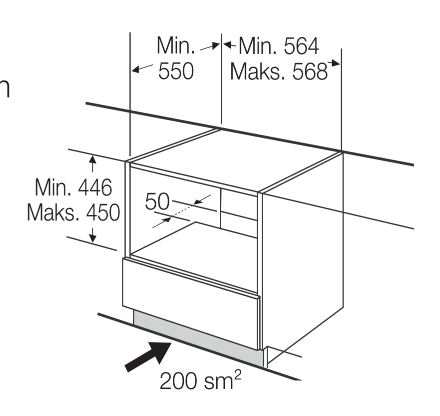



Mahsulotni qadoqdan chqarayotganda 2 tomonidagi tutqich va eshik tutqichidan ushlang.

Yonidagi tutqich Yonidagi tutqich

Eshik tutqichi

Tagiga o'rnatish o'lchamlari





MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto'lqinli pechingizda yog'li kirlar va ovqat zarrachalari to'planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- Pechning ichki va tashqi yuzalari
- Pech eshikchasi va eshikcha zichlagichlari
- Aylanuvchi patnis va rolikli taglik (Faqat aylanuvchi patnisli modellar)

☛ **DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Chaying va arting.

2. Pechning ichki yuzalaridagi dog'larni sovunli suvda ho'llangan latta bilan arting. Chaying va arting.

3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo'q qilish uchun limon sharbatiga suv qo'shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo'ying va o’n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.

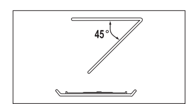
4. Aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv **TUSHIRMANG**. **HECH QACHON** abraziv mahsulotlar yoki kimyoviy erituvchilardan foydalanmang. Zarrachalarning qolmaganligiga ishonch hosil qilish uchun eshik zichlagichlarini tozalaganda alohida e'tibor bering:

- Ularda ovqat zarrachalari to'planib qolmasligiga
- Eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e'tibor qarating

Har bir foydalanishdan keyin kamerani yumshoq yuvish vositasi eritmasi bilan **tozalang,** biroq kuyib qolmaslik uchun avval pech sovishini kuting.

Kameraning yuqori qismini tozalaganda pechni 45° pastga qaratib tozalash qulaydir.
(Faqat sving tipidagi qizdirgichli modellar uchun)





MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Mikroto'lqinli pechni o'rnatishda va unga xizmat ko'rsatishda bir nechta oddiy ehtiyot choralari ko'rilishi lozim.
Agar pechning eshigi va eshik zichlagichlari shikastlangan bo'lsa, uni ishlatish mumkin emas:

- Halqalari singan bo'lsa
- Zichlagich yemirilgan bo'lsa
- Pech qoplamasi deformatsiyalangan yoki bukilgan bo'lsa

Pechni ta'mirlash ishlari faqat mikroto'lqinli pechlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

☛ **HECH QACHON** pechning tashqi qoplamasini yechib olmang. Agar pech nosoz bo'lsa va ta'mirlash talab etilsa yoki sizni uning holati shubhalantirsa:

- Uni tarmoq rozetkasidan uzib qo'ying
- Yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling

Agar pechingizni vaqtinchalik saqlashga olib qo'ymoqchi bo'lsangiz, unda quruq va changsiz joyni tanlang.
Sababi : Chang va namlik pechning ishchi qismlariga zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin.

Bu mikroto'lqinli pech tijorat maqsadlarida foydalanish uchun mo'ljallanmagan.

Xavfsizlikni ta'minlash maqsadlarida lampochka malakaga ega bo'lmagan shaxs tomonidan almashtirilmasligi kerak.
Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun o’zingizga yaqin joylashgan vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.

	⚠ OGOHLANTIRISH				
	Mikroto'lqinli pechni har qanday o'zgartirish yoki ta'mirlash ishlari faqat malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
	Germetik konteynerlardagi suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini mikroto'lqin funksiyasida isitmang.	✔	✔	✔	✔
	Xavfsizlikni ta'minlash uchun bu jihozni suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik, yog'li yoki chang xonalar, to'g'ridan-to'g'ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta'siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo'lgan joylar va notekis sirtlarga o'rnatmang.	✔	✔	✔	✔





	Qurilmani mahalliy va davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
	Chang va suv kabi begona moddalarni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joylarini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og'ir buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
	Gaz (propan, siqilgan gaz va b.) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
	Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho'l qo'lingiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔
	Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✔	✔	✔	✔
	Barmoq yoki boshqa buyumlarni tiqmang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona modda kirib qolgan bo'lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va yaqinroqda joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
	Qurilmaga ortiqcha jismoniy bosim ko'rsatmang yoki turtmang.	✔	✔	✔	✔
	Pechni mo'rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang.	✔	✔		
	Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug'tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✔	✔	✔	✔
	Elektr tarmog'idagi kuchlanish, chastota va tok kuchining qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✔	✔		✔
	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkaga mahkam tiqing. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan o'tkazgich, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✔	✔	✔	
	Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo'ymang va pechning orqasi orqali o'tkazmang.	✔	✔	✔	
	Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
	Bevosita pechga suv quymang yoki sepmang.	✔	✔		
	Pech ustiga, ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo'ymang.	✔	✔	✔	
	Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✔	✔		
	Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismariga tegib ketishi mumkin.	✔		✔	✔
	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✔	✔	✔	✔
	OGOHLANTIRISH: Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak; Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO kamida 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIMO aralashtiring. Kuyib qolganda BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring: • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday krem, moy yoki los'on surtmang.	✔	✔	✔	✔





	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✓
	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓

	DIQQAT				
	Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning; Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sababi: Elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
	Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
	Oz miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
	Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasini suvga botirilishiga yo'l qo'ymang va kabelni issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
	Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin; Shuningdek, germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
	Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Bu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishi mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin va u yetarli darajada sovuginicha o'chiq holda qoladi.	✓		✓	
	Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda doimo qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
	Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring va kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin kamida 20 soniya kuting.			✓	
	Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
	Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfsizlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
	Bu qo'llanmada ko'rsatilgan oraliqlarga asoslangan holda pechni o'rnating. ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang.)	✓		✓	
	Boshqa elektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	




MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOLIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKOR CHORALARI. (FAQAT MIKROTO'LQIN FUNKSIYASI)

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni ishlatishga urinmang, blokirovka qiluvchi kontaktlarni (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi kontaktlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni QO'YMANG, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.



(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha undan FOYDALANMANG. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) eshikcha (qiyshaygan)

(2) eshikcha halqalari (singan yoki bo'shashgan)

(3) eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar

(d) Pechni sozlash yoki ta'mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli pechlarga xizmat ko'rsatish bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Bu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.

(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va xavfsizlik bo'yicha muhim ko'rsatmalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, yaqinroqdagi xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki www.samsung.com saytidan ma'lumotlar oling.
- Bu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Pechni toza holatda saqlamaslik uning sirtining buzilishiga olib kelishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi va xavfli holatlarga olib kelishi mumkin.





USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

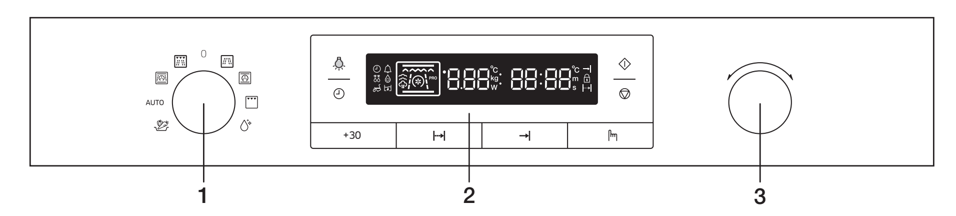
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.



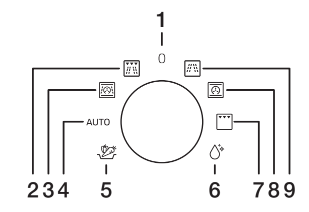
pech xususiyatlari

BOSHQARUV PANELI



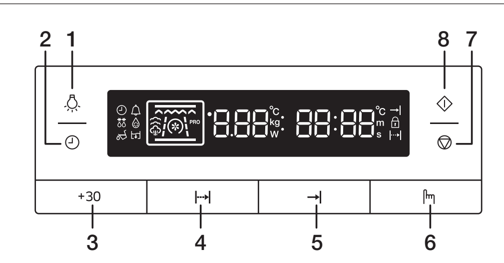
1. REJIM TANLAGICH
2. DISPLEY
3. FUNKSIYALARNI TANLAGICH

Rejim tanlagich



1. O'CHIQ
2. MIKROTO'LQIN + GRIL REJIMI
3. MIKROTO'LQIN + KONVEKSIYA REJIMI
4. AVTO MENYU REJIMI
5. SABZAVOT REJIMI
6. BUG'DA TOZALASH REJIMI
7. GRIL REJIMI
8. KONVEKSIYA REJIMI
9. MIKROTO'LQIN REJIMI

Displey



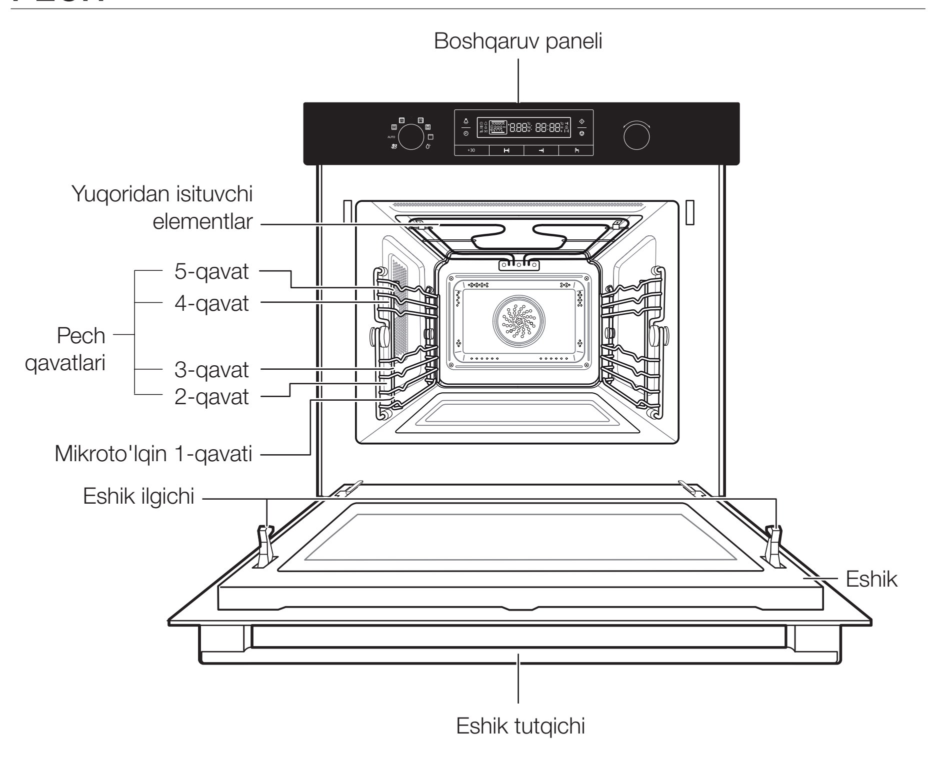
1. CHIROQ O'CH/YON.
2. SOAT
3. +30S
4. TAYYORLASH VAQTI
5. TUGASH VAQTI
6. TANLASH
7. TO'XTATISH/BEKOR
8. START




NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_UZ.indd 16 2014-10-16 4:15:59



PECH





- Tokcha qavatlari pastdan yuqoriga qarab raqamlangan.
- 4 va 5-qavatlar asosan grilda ishlatiladi.
- 1-qavat asosan keramik patnis bilan mikroto'lqin funksiyasida ishlatiladi.
- Taomlaringizga to'g'ri keladigan tokchalarni bilish uchun shu buklet ichidagi Taom tayyorlash yo'riqnomalarini ko'ring.



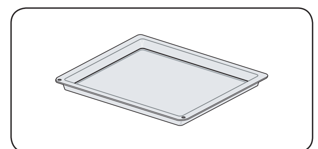




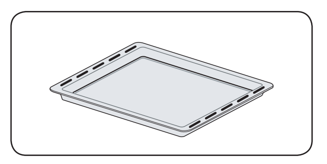
AKSESSUARLAR

Quyidagi anjomlar mikroto'lqinli pech bilan birga kelgan:

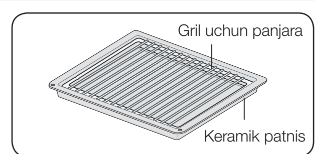
1. Keramik patnis.
   (Mikroto'lqin rejimida ishlatiladi.)



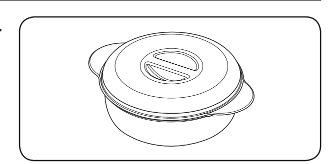
2. Pishirish patnislari.
   (Mikroto'lqin rejimida ISHLATMANG.)



3. Keramik patnis uchun gril tagligi.
   (Tezkor menyu va gril rejimida ishlatiladi.)



4. **Bug'da pishirgich,** 50 - 52-sahifalarga qarang.
   Vazifasi: Plastmassa qasqondan bug' bilan pishirish funksiyasini ishlatayotganingizda foydalaning.






Taomlaringiz uchun mos aksessuarni bilish uchun bu qo'llanmadagi Tayyorlash yo'riqnomalarini ko'ring.

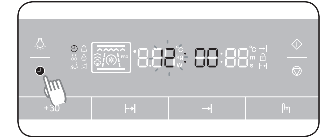


boshlashdan oldin

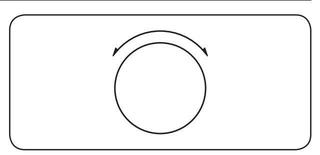
Jihoz ilk bor ulanganida displey yorishadi.
Uch soniyadan so'ng displeyda soat belgisi va "12:00" o'chib-yona boshlaydi.

SOATNI QO'YISH

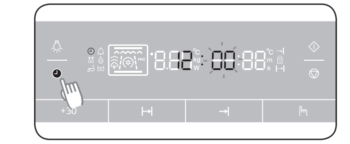
1. **SOAT** ni bosing. "12:00" o'chib-yonadi.



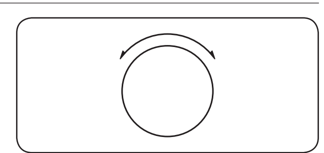
2. Soatni o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI** ni burang.



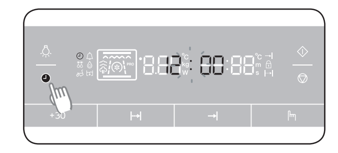
3. **SOAT** ni bosing. "00" (daq) o'chib-yonadi.



4. Daqiqani o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI** ni burang.



5. **SOAT** ni bosing.





Soat sozlamalarini o'zgartirish uchun yuqoridagi 1-bosqichni takrorlang, displey o'chib-yonadi.
Keyin soat sozlamalarini o'zgartirish uchun 2-5-bosqichlarni takrorlang.





QUVVATNI TEJASH REJIMINI O'RNATISH

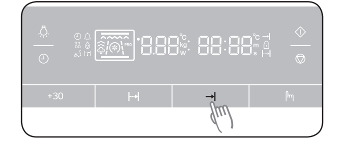
Quvvatni tejash rejimi pech ishlatilmayotganida tokni tejaydi.

Kutish rejimi

Pech 2 daqiqa ishlatilmasa, Kutish rejimiga o'tadi.

EKO rejimi

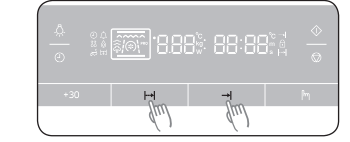
1. **TUGASH VAQTI** tugmasini 3 soniya bosib turing. Pech EKO rejimida bo'lganida displey o'chadi va pechni ishlatib bo'lmaydi.



2. EKO rejimidan chiqish uchun eshikni oching yoki bironta tugmani bosing.

SIGNALI O'CHIRISH/YOQISH

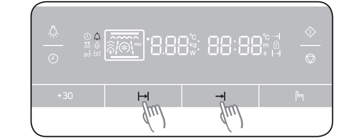
1. Signalni o'chirish uchun **TAYYORLASH VAQTI** va **TUGASH VAQTI** tugmalarini birga bir soniya bosib turing.
   Endi pech funksiya tugaganini bildirish uchun signal bermaydi.







2. Signal yoqish uchun yana **TAYYORLASH VAQTI** va **TUGASH VAQTI** tugmalarini bir soniya bosib turing.



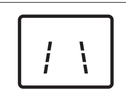


pechdan foydalanish

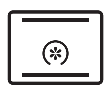
ISITISH TURLARI

Quyidagi jadvalda pechda mavjud turli isitish rejimlari va sozlamalari keltirilgan.
Retseptlaringiz uchun mos rejim va sozlamalarni bilish uchun Tayyorlash yo'riqnomalariga qarang.

Mikroto'lqin rejimi

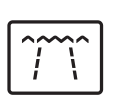
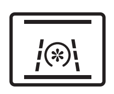
	Taomlarni pishirish va isitish uchun mikroto'lqin energiyasi ishlatiladi. U taomning shakli va rangini o'zgartirmagan holda tez va samarali pishiradi. Turli taomlar uchun quvvat darajasi va tayyorlash vaqti qo'lda qo'yiladi.

Pech rejimi

	**Konveksiya** Taom pechning orqa tomonidan keladigan issiq havo yordamida isitiladi. Bu sozlama umumiy isitishga mos keladi va pishirish uchun eng ma'quli. Tavsiya qilingan harorat: 180 °C
	**Gril** Taom yuqoridagi isituvchi element yordamida isitiladi. Tavsiya qilingan harorat: 220 °C



Kombi-funksiyalar

	**Mikroto'lqin + Gril** Bu funksiya isitish va qizartirish kerak bo'lgan (masalan, pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar uchun mos keladi. Bu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlamli taomlarning (masalan, tovuq bo'laklari) qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin.
	**Mikroto'lqin + Konveksiya** Bu funksiya har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlariga mos keladi.

Avtomatik funksiyalar

	Avto menyu rejimi Sizga qulay bo'lishi uchun oldindan kiritilgan 15 ta avtomatik tayyorlash sozlamasidan birini tanlash mumkin. Vaqt va harorat avtomatik tarzda qo'yiladi. Siz dasturni va taom vaznini tanlab, avto tayyorlashni boshlasangiz bas. (Avto menyu rejimida displeyda 'A' paydo bo'ladi)
	Sabzavot rejimi Sizga qulay bo'lishi uchun oldindan kiritilgan 10 ta avtomatik tayyorlash sozlamasidan birini tanlash mumkin. Vaqt va harorat avtomatik tarzda qo'yiladi. Siz dasturni va taom vaznini tanlab, tez tayyorlashni boshlasangiz bas. (Sabzavot rejimida displeyda 'U' paydo bo'ladi)





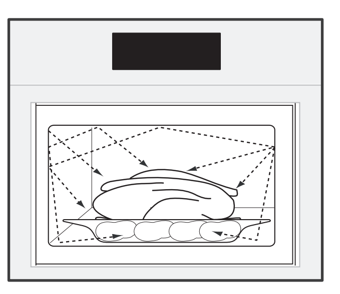
MIKROTO'LQINLI PECHNING ISHLASH TAMOYILI

Mikroto'lqinlar yuqori chastotali elektromagnit to'lqinlardir; mikroto'lqinlardan ajralib chiqadigan quvvatlar taomlarni tayyorlash yoki ularning shakli va ranglarini o'zgartirmasdan isitishga imkon beradi.

Mikroto'lqinli pechdan quyidagilar uchun foydalanish mumkin:

- Mikroto'lqin rejimi
- Kombi-funksiyalar

Taom tayyorlash tamoyili



1. Pech hosil qiladigan mikroto'lqinlar aralash taqsimlash tizimi tomonidan teng tarqatiladi. Shuning hisobiga taom bir tekis tayyorlanadi.
2. Mikroto'lqinlar mahsulot ichiga 1 dyuym (2,5 sm) chuqurlikkacha kiradi. Keyin issiqlikning mahsulot ichida tarqalishi hisobiga pishirish davom ettiriladi.
3. Tayyorlash vaqti foydalaniladigan idishlar va mahsulotning quyidagi xususiyatlariga bog'liq ravishda turlicha bo'ladi:
   - Miqdori va zichligi
   - Tarkibidagi suv miqdori
   - Boshlang'ich harorat (Muzlatilgan-muzlatilmaganligi)



Taomning markaziy qismi issiqlikning tarqalishi hisobiga tayyorlanganligi uchun taom tayyorlash jarayoni hattoki taom pechdan olingandan keyin ham davom ettiriladi.




Shuning uchun quyidagilarni ta'minlash uchun taom retseptlari va bu yo'riqnomada ko'rsatilgan kutish vaqtiga amal qilish lozim.

- Taomni markazigacha bir tekis pishirish
- Taomning butun hajmi bo'yicha bir xil harorat



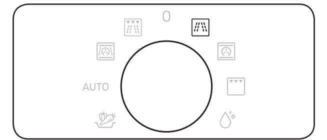
MIKROTO'LQIN REJIMIDAN FOYDALANISH

Microto'lqinli pech taomni pishirish uchun yuqori chastotali to'lqinlardan foydalanadi.
To'lqinlar taom molekulalarini tezroq tebranishga majbur qilib, ishqalanish sodir qiladi va hosil bo'lgan energiya taomni pishiradi.

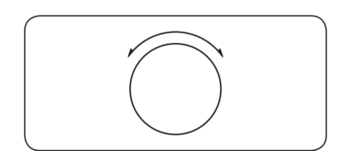
 Mikroto'lqin rejimi uchun birinchi qavatdagi keramik patnisni ishlating.

Mikroto'lqin rejimini qo'yish

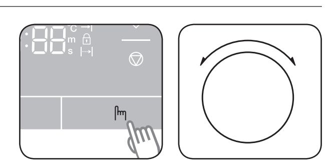
1. **REJIM TANLAGICH** ni **MIKROTO'LQIN REJIMI** ga buring.
   Vaqt va quvvat darajasi (odatiysi: 800 Vt) displeyda paydo bo'ladi.



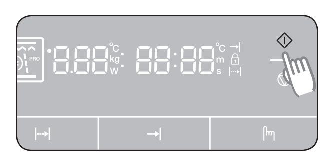
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI** ni burang.
   Tayyorlashning eng uzoq vaqti 90 daqiqa.



3. Quvvat darajasini o'zgartirish uchun **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli quvvat darajasiga burang.



4. Tayyorlashni boshlash uchun **START** ni bosing.







Mikroto'lqin quvvat darajalari haqida qo'llanma

QUVVAT DARAJASI	FOIZI (%)	CHIQARILADIGAN QUVVAT (Vt)	IZOH
YUQORI	100	800	Suyuqliklarni isitish uchun.
YUQORI PAST	83	700	Taomlarni isitish va tayyorlash uchun.
O'RTACHA YUQORI	67	600	Taomlarni isitish va tayyorlash uchun.
O'RTACHA	50	450	Go'sht pishirish va yengil taomlarni isitish uchun.
O'RTACHA PAST	33	300	
MUZDAN TUSHIRISH	20	180	Muzdan tushirish va tayyorlashda davom etish uchun.
PAST	11	100	Yengil taomlarni muzdan tushirish uchun.

Mikroto'lqin idishlariga oid qo'llanma

Mikroto'lqin rejimida ishlatiladigan idishlar to'lqinni o'tkazishi kerak. Zanglamaydigan po'lat, alyumin va mis kabi metallar mikroto'lqinlarni qaytaradi. Shuning uchun metalldan qilingan idishlardan foydalanmang. Mikroto'lqinga xavfsiz deb belgilangan idishlarni ishlatish xavfsiz bo'ladi. Mos idishlar haqida qo'shimcha ma'lumot uchun quyidagi yo'riqnomaga qarang va keramik patnisga bir stakan suv yoki ozgina taom qo'ying.




Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Alyumin folga	✓✗	Taomning ba'zi joylarini kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatish mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo'lsa yoki folga juda ko'p miqdorda ishlatilayotgan bo'lsa, elektr yoyi hosil bo'lishi mumkin.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Odatda chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisi, agar ularda metall bezak bo'lmasa, mos keladi.
Bir martalik plastik tog'orachalar	✓	Ba'zi muzlatilgan mahsulotlar ana shunday tog'orachalarga solinib o'raladi.
Tez tayyorlanadigan mahsulotlar o'rami		
• Polistirol stakanchalar va konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun foydalanish mumkin. Qizib ketsa, polistirol erishi mumkin.
• Qog'oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xom-ashyodan tayyorlangan qog'oz yoki metall bezak	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.



Oshxona anjomlari	Mikroto'lqinli pechda foydalanish uchun xavfsiz	Sharhlar
Shisha idish		
• Toblangan shishadan tayyorlangan idish	✓	Metall bezagi bo'lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizigan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Qopqog'ini olib qo'yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metal		
• Taomlar	✗	Elektr yoyini yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Paketlarni bog'lash uchun buralgan simlar	✗	
Qog'oz		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog'ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Ikkilamchi xomashyodan qayta ishlangan qog'oz	✗	Elektr yoyini keltirib chiqarishi mumkin.
Plastik		
• Konteynerlar	✓	Ayniqsa, agar bu issiqlikka chidamli termoplastik bo'lsa. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta'sirida qiyshayib qolishi, rangini yo'qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo'llanilishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo'ling, chunki tashqariga issiq bug' chiqadi.
• Muzlatish uchun paketlar	✓✗	Ularni qaynatish mumkin bo'lsa yoki ular pechda ishlatish uchun yaroqli bo'lsa. Germetik yopilgan bo'lmasligi kerak. Zarurat tug'ilganida, ularni vilka bilan teshing.
Parafinlangan yoki yog' o'tkazmaydigan qog'oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.



Yoy hosil bo'lishi pech ichidagi uchqunlarni bildiradi.

✓ : Tavsiya etiladi

✓✗ : Ehtiyot bo'ling

✗ : Xavfsiz emas







Mikroto'lqin yordamida tayyorlash yo'riqnomasi

Asosiy nuqtalari

Mikroto'lqinli pechda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlar

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarning juda ko'p turlarini, jumladan yangi uzilgan yoki muzlatilgan sabzavotlar, mevalar, makaron mahsulotlari, guruch, dukkakli mahsulotlar, baliq va go'sht kabilarni tayyorlash mumkin. Mikroto'lqinli pechda yana souslar, qaynatilgan kremlar, sho'rvalar, bug'li pudinglar, konservalar, ziravorlarni ham tayyorlash mumkin.

Tayyorlash vaqtida qopqoqdan foydalanish

Tayyorlash paytida taomni o'rab qo'yish kerak, shunda suvi bug'lanib, pishirishga yordam beradi. Taomni turli usullarda o'rash mumkin, masalan, keramik idish, plastik qopqoq yoki mikroto'lqinga mos keladigan oziq-ovqat plyonkasi.

Kutish vaqti

Tayyorlashdan so’ng taom tavsiya etilgan vaqt davomida turishi lozim, shunda harorat teng taqsimlanadi.





Muzlatilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning.
Usti yopilgan holda minimal vaqt davomida tayyorlang (jadvalni ko'ring).

Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida ikki marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Kutish vaqtida yopiq holda bo'lsin.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatmalar
Ismaloq	150	600	5-6	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Brokkoli	300	600	8-9	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
No'xat	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Ko'k loviya	300	600	7½-8½	2-3	30 ml (2 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (sabzi/no'xat/ makkajo'xori)	300	600	7-8	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzavotlar aralashmasi (xitoycha uslubda)	300	600	7½-8½	2-3	15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.



Yangi uzilgan sabzavotlarni tayyorlash bo'yicha ko'rsatmalar

Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan mos kosadan foydalaning. Boshqa miqdor tavsiya etilmagan bo'lsa, har 250 gr uchun 30-45 ml sovuq suv (2-3 qoshiq) quying (jadvalni ko'ring) Usti yopiq holda minimal vaqt davomida tayyorlang (jadvalni ko'ring) Ma'qul natijani olgunga qadar pishiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. 3 daqiqa kutish vaqti davomida ustini o'rang.

Maslahat: Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga bo'ling. Ular qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

 Barcha yangi uzilgan sabzavotlar mikroto'lqinli pechning to'liq quvvati bilan (800 Vt) tayyorlanishi kerak.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatmalar
Brokkoli	250 500	4-5 5-6	3	Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Bryussel karami	250	5-6	3	60-75 ml (5-6 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Sabzi	250	5-6	3	Sabzini bir xil o'lchamlarda to'g'rang.
Gulkaram	250 500	5-6 7-8	3	Bir xil o'lchamdagi to'pgullar tayyorlang. Katta to'pgullarni ikkiga bo'ling. To'pgullarni poyallari bilan taomning markaziga joylashtiring.
Qovoqchalar	250	3-4	3	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
Baqlajon	250	3-4	3	Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 1 osh qoshiq limon sharbati seping.
Porey piyozi	250	3-4	3	Porey piyozini mayda qilib to'g'rang.
Qo'ziqorin	125 250	1-2 2-3	3	Mayda butun va maydalangan qo'ziqorinlarni tayyorlang. Suv qo'shmang. Limon sharbatini seping. Tuz va murch qo'shing. Dasturxonga tortishdan avval suyuqlik quying.
Piyoz	250	4-5	3	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) sovuq suv qo'shing.
Qalampir	250	4-5	3	Garmdorini mayda qilib to'g'rang.
Kartoshka	250 500	4-5 7-8	3	Tozalangan kartoshkani torting va taxminan bir xil o'lchamlarda qilib ikkiga yoki to'rtga bo'ling.
Bryukva	250	5-6	3	Bryukvani mayda qilib to'g'rang.









Guruch va makaron mahsulotlarini tayyorlash bo'yicha qo'llanma

Guruch: Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. (Pishirganda guruch ikki baravar shishib ketishini unutmang.) Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqti tugagach, kutishdan avval aralashtirib qo'ying. Tuz yoki ziravor va sariyog' qo'shing. Tayyorlash vaqti tugaganida guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.

Makaron: Qopqoqli issiqlikka chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. Qaynoq suv, bir chimdim tuz qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Pishirish vaqti va undan keyin vaqti-vaqti bilan aralashtirib turing. Kutib turish vaqtida qopqoq bilan yoping, keyin suvini qoldirmasdan to'kib tashlang.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Quvvat (Vt)	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatmalar
Oqlangan guruch (Bug'langan)	250 375	800	17-18 18-20	5	500 ml sovuq suv qo'shing. 750 ml sovuq suv qo'shing
Qipiqli guruch (bug'langan)	250 375	800	20-22 22-24	5	500 ml sovuq suv qo'shing. 750 ml sovuq suv qo'shing
Guruch aralashmasi (guruch + yovvoyi guruch)	250	800	17-19	5	500 ml sovuq suv qo'shing.
Aralash don (guruch + yorma)	250	800	18-20	5	400 ml sovuq suv qo'shing.
Makaron	250	800	10-11	5	1000 ml issiq suv qo'shing.







Isitish

Bu mikroto'lqinli pechda taomlarni oddiy pechga qaraganda ancha tez isitish mumkin.

Taomlarni joylashtirish va qopqoqdan foydalanish

Yirik ovqatlarni, masalan, go'sht bo'laklarini isitmaslikka harakat qiling, chunki markazi isigunicha pishib qolishi va qurib ketishi mumkin. Maydaroq bo'laklarni isitish maqsadga muvofiqdir. Isitish paytida o'rab qo'yilsa, taom qurib ketishining oldi olinadi.

Quvvat darajalari

Taomlarni isitish uchun turli quvvat darajalarini ishlatish mumkin.
Umumiy qilib aytganda, yirik miqdordagi, tez isiydigan yengil taomlarni, masalan, qiymali savatni isitishda quvvatning past darajasini ishlatgan ma'qul.

Aralashtirish

Yaxshi natija olish uchun taomni isitish paytida aralashtirib turing yoki ag'daring. Iloji bo'lsa, dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring. Ayniqsa suyuqlikni isitishda aralashtirish yordam beradi.

Isitish va kutish vaqti

Mahsulotni ilk marta isitganda buning uchun qancha vaqt ketganligini yozib qo'ying va keyinchalik shu qiymatdan foydalaning. Haddan tashqari isitib yubormang.
Amin bo'lmasangiz, tayyorlash vaqtini kamroq qo'yavergan ma'qul. Keyin kerak bo'lsa, qo'shimcha isitiladi. Taomning to'liq isiganligini albatta tekshiring.
Isitgandan keyin haroratning butun taom bo'ylab tenglashishi uchun biroz kuting.
Isitgandan keyin 2-4 daqiqa kutish tavsiya etiladi.



Suyuqlikni isitish

Suyuqliklarni isitishda ehtiyot bo'ling. Qattiq qaynash va kuyib qolishning oldini olish uchun, suyuqlikka qoshiq yoki shisha cho'p solib qo'ying. Suyuqlikni isitish paytida aralashtiring va isitilgandan keyin uni DOIM aralashtiring. Harorat teng tarqalishi uchun pech o'chirilgandan keyin kamida 20 soniya kuting.





Chaqaloq ovqatini isitish

Chaqaloq ovqati

Chaqaloq ovqatini isitishda ehtiyot bo'lish lozim. Ovqatni chuqur sopol tarelkaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Ovqatlantirishdan avval 2-3 daqiqa kuting. Yana aralashtiring va haroratni tekshiring. Dasturxonga tortish uchun tavsiya qilingan harorat 30-40 °C.

Bolalar suti

Sutni sterillangan shisha butilkaga quying. Berkitmagan holda isiting. Sutni hech qachon butilkaga so'rg'ich kiydirilgan holda isitmang, ortiqcha qizib ketganda butilka portlab ketishi mumkin. Kutib turish vaqti oldidan va keyin chayqating. Berish oldin chaqaloq suti yoki ovqatini doim haroratini tekshiring. Tavsiya etilgan berish harorati 37 °C.

Chaqaloq ovqati va sutini isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.




Oziq-ovqat	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatma
Chaqaloq ovqati (sabzavot + go'sht)	190 g	600 Vt	30-40 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar bo'tqasi (yorma + sut + meva)	190 g	600 Vt	20-30 son.	2-3	Taomni chuqur sopol tarelkaga soling. Yopilgan holda pishiring. Isitgandan keyin aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval yaxshilab aralashtiring va haroratini puxta tekshiring.
Bolalar suti	100 ml 200 ml	300 Vt	30-40 son. 50 soniyadan 1 daqiqagacha	2-3	Yaxshilab aralashtiring yoki chayqating va sterillangan shisha butilkaga quying. Keramik patnisning markaziga joylashtiring. Qopqog'ini yopmasdan tayyorlang. Yaxshilab chayqating va kamida 3 daqiqa kuting. Bolaga berishdan avval butilkani yaxshilab chayqating va haroratini puxta tekshiring.



Suyuqlik va taomlarni isitish

Jadvalda ko'rsatilgan quvvat darajalari va vaqt oraliqlaridan isitishdagi qo'llanma sifatida foydalaning.

Oziq-ovqat	Porsiya	Quvvat	Vaqt	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatma
Ichimlik	250 ml (1 stakan) 500 ml (2 stakan)	800 Vt	1½-2 2-3	1-2	Sopol idishga quying va qopqog'ini yopmagan holda isiting. Piyolani keramik patnisning markaziga joylashtiring. Kutish vaqtidan avval va keyin aralashtiring.
Sho'rva (sovutilgan)	250 g	800 Vt	3-4	2-3	Chuqur sopol tarelkaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	2-3	Chuqur sopol tarelkaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Sousli makaron mahsulotlari (sovutilgan)	350 g	600 Vt	5-6	2-3	Chuqur sopol tarelkaga quying. Plastmassa qopqoq bilan yoping. Isitgandan keyin yaxshilab aralashtiring. Dasturxonga tortishdan avval yana aralashtiring.
Tayyor taom (sovutilgan)	350 g 450 g	600 Vt	5-6 6-7	3	2-3 ta sovutilgan masalliqlardan qilingan taomni sopol idishga soling. Mikroto'lqinli pech uchun mo'ljallangan yopishqoq plyonka bilan yoping.



Muzdan tushirish

Mikroto'lqinli pechdan foydalanish mahsulotlarni muzdan tushirishning ajoyib usuli hisoblanadi. Mikroto'lqinlar mahsulotlarni qisqa vaqt ichida ehtiyotlik bilan muzdan tushiradi.
Bu siznikiga kutilmagan mehmonlar kelgan vaqtda ayniqsa juda foydali bo'lishi mumkin.

Muzlatilgan tovuq go'shti taom tayyorlashdan avval to'liq muzdan tushirilishi kerak. Qadoqdan metall simlarni oling va muzdan tushirish jarayonida hosil bo'luvchi suvning oqib ketishini ta'minlash uchun muzdan tushirishdan avval tovuqni qadoqdan chiqarib oling.

Muzdan tushirilgan mahsulotlarni ustini yopmagan holda idishga soling. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tgandan keyin ularni ag'daring, eritish vaqtida suyuqlik hosil bo'lgan bo'lsa, to'king va imkoni boricha ichak-chovoqlarini chiqarib tashlang. Ularning iliq bo'lmaganligiga ishonch hosil qilish uchun mahsulotlarni vaqti-vaqti bilan tekshirib turing. Agar mahsulotning kichik va oriq qismlari qizib keta boshlasa, ushbu qismlarni muzdan tushirish vaqtida kichik tekis alyumin folgalarga o'ragan holda ularni to'sib qo'yish mumkin.

Agar tovuqning tashqi yuzasi qizib keta boshlasa, **TO'XTATISH/BEKOR** tugmasini bosing va davom ettirishdan avval 20 daqiqa kuting. Muzdan tushirishni to'liq nihoyasiga yetkazish uchun baliq, go'sht va tovuqni bir oz shundoq qoldiring. To'liq muzdan tushirish uchun kutish vaqti muzdan tushirilayotgan mahsulotlarning miqdoriga bog'liq holda har xil bo'lishi mumkin. Keyingi sahifadagi jadvalga qarang.

Maslahat: Yupqa mahsulotlar qalinlariga qaraganda yaxshiroq muzdan tushadi va kam miqdordagi mahsulotlar ko'plariga qaraganda tezroq muzdan tushadi.
Bu maslahatni mahsulotlarni muzlatish va muzdan tushirishda yodda tuting.

Harorati -18 °C dan -20 °C gacha bo'lgan muzlatilgan mahsulotlarni muzdan tushirishda quyidagi jadvalga amal qiling.





Muzlatilgan mahsulot ko'zda tutilgan quvvatda (180 Vt) muzdan tushirilishi kerak.
Taomni keramik patnisga qo'yib, patnisni 1-qavatdagi tokchaga kiriting.

Oziq-ovqat	Porsiya (g)	Vaqt (daq.)	Ushlab turish vaqti (daq)	Ko'rsatmalar
GO'SHT				
Mol go'shti qiymasi	250 500	6-7 8-12	15-30	Go'shtni keramik idishga joylashtiring. Chetlarini alyuminiy folga bilan ingichka yoping. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	250	7-8		
PARRANDA				
Tovuq bo'laklari	500 (2 dona)	12-14	15-60	Avval tovuq bo'laklarini po'stini pastga qilgan holda, to'la tovuq ko'kragini pastga qilgan holda sopol idishga soling. Qanotchalari va oyoq uchlari kabi nozik joylarini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun tovuq	1200	28-32		
BALIQ				
Baliq filesi	200	6-7	10-25	Muzlatilgan baliqni sopol idish o'rtasiga qo'ying. Ingichka bo'laklarini qalinlarining tagiga joylashtiring. Butun baliqning ingichka qirralarini va dumini alyumin folga bilan o'rang. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Butun baliq	400	11-13		
MEVALAR				
Reza mevalar	300	6-7	5-10	Mevalarni tekis, doirasimon shishali, katta diametrli idishga yoying.
NON				
Tost bo'laklari (har biri taxminan 50 g)	2 dona 4 dona	1-1½ 2½-3	5-20	Keramik patnisga qog'ozli oshxona sochig'ining ustiga bulochkalarni aylana qilib, nonni esa gorizontal shaklda qo'ying. Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tishi bilan ag'daring.
Tost/Sendvich	250 500	4-4½ 7-9		

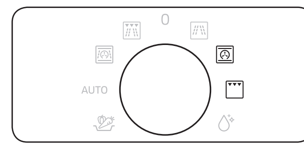


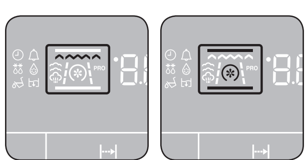



PECH REJIMIDAN FOYDALANISH

Pech rejimini qo'yish uchun

1. **REJIM TANLAGICH** ni **GRIL REJIMI** yoki **KONVEKSIYA REJIMI** ga burang. Pech rejimi va tavsiya qilingan harorat ko'rsatiladi.

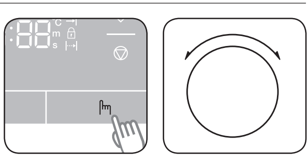




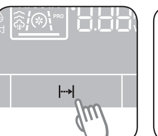
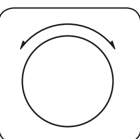


	Gril	220°C
	Konveksiya	180°C

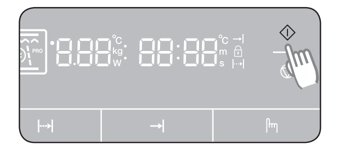
2. **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli haroratga burang.



3. **TAYYORLASH VAQTI** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burab, kerakli tayyorlash vaqtiga qo'ying.
   Maks. tayyorlash vaqti: 10 soat

4. **START** ni bosing.







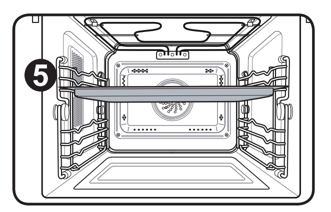


Gril parametri

Taom yuqoridagi isituvchi element yordamida isitiladi.

Grilda tayyorlash uchun, gril panjarasi va keramik patnis ❺-qavatga qo'ying.

* Harorat parametri: 150-230 °C



* Shisha idishlar 150-230 °C haroratga mos kelishiga amin bo'ling.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Jadvaldagi harorat va vaqtlardan gril uchun qo'llanma sifatida foydalaning.
220 °C gril haroratini qo'ying, 5 daqiqa qizdiring.




Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	1-tomon uchun sarf. vaqt (soat)	2-tomon uchun sarf. vaqt (soat)	Aksessuar
Kabob sixlari	5	0:08 - 0:10	0:06 - 0:08	Gril panjarasi + Keramik patnis
Cho'chqa go'shtidan tayyorlangan steyklar	5	0:07 - 0:09	0:05 - 0:07	Gril panjarasi + Keramik patnis
Sosiskalar	5	0:06 - 0:08	0:06 - 0:08	Gril panjarasi + Keramik patnis
Tovuq bo'laklari	5	0:20 - 0:25	0:15 - 0:20	Gril panjarasi + Keramik patnis
Losos steyki	5	0:08 - 0:12	0:06 - 0:10	Gril panjarasi + Keramik patnis
To'g'ralgan sabzavotlar	5	0:15 - 0:20	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Tost	5	0:02 - 0:03	0:01 - 0:02	Gril panjarasi + Keramik patnis
Pishloqli tostlar	5	0:03 - 0:05	-	Gril panjarasi + Keramik patnis



Qizdirib olish tavsiya etiladi.
Tayyorlash vaqtida eshigini ochsangiz, pech ishlashdan to'xtaydi.
Pechni ishga tushirish uchun eshigini yopib, **START** tugmasini bosing.



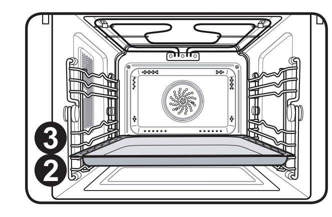


Konveksiya parametri

Pechning orqa tarafidagi ventilyator va isituvchi elementdan keladigan qaynoq havo yordamida taom isitiladi. Bu sozlama umumiy isitishga mos keladi va pishirish uchun eng ma'quli.

Tokchalarni ❷ yoki ❸ qavatga qo'ying.

* Harorat parametri: 40-230 °C



* Shisha idishlar 40-230 °C haroratga mos kelishiga amin bo'ling.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Jadvaldagi harorat va vaqtlardan pishirish uchun qo'llanma sifatida foydalaning.
Pechni konveksiya rejimida qizdirib olishni tavsiya qilamiz.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Harorat (°C)	Vaqt (st)	Aksessuar
Yong'oqli to'rtburchak tort	2	160-170	1:00 - 1:10	Gril panjarasi + Keramik patnis
Doira shaklidagi limonli tort	2	150-160	0:50 - 1:00	Gril panjarasi + Keramik patnis
Biskvit	2	150-160	0:25 - 0:35	Gril panjarasi + Keramik patnis
Mevali pirog	2	150-170	0:25 - 0:35	Gril panjarasi + Keramik patnis
Tekis streusel mevali tort (xamirturush)	3	150-170	0:30 - 0:40	Pishirish patnisi
Kruassanlar	2	170-180	0:10 - 0:15	Pishirish patnisi
Bulochkalar	2	180-190	0:10 - 0:15	Pishirish patnisi
Cookie-fayllar	3	160-180	0:10 - 0:20	Pishirish patnisi
Pech chipslari	3	200-220	0:15 - 0:20	Pishirish patnisi




Qizdirib olish tavsiya etiladi.
Tayyorlash vaqtida eshigini ochsangiz, pech ishlashdan to'xtaydi.
Pechni ishga tushirish uchun eshigini yopib, **START** tugmasini bosing.

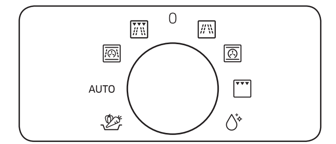




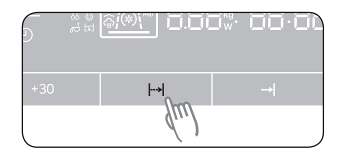
Tayyorlash vaqtini belgilash

Tayyorlash vaqtini ko'pi bilan 10 soatga qo'yishingiz mumkin.
Tayyorlashdan so’ng isitish elementlari avtomatik tarzda o'chadi.

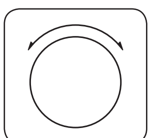
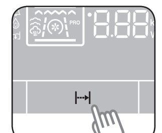
1. Kerakli rejim va funksiyani tanlang.
   Kerak bo'lsa haroratni qo'ying.



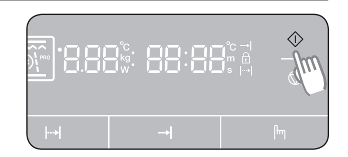
2. **TAYYORLASH VAQTI** ni bosing.



3. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang va **TAYYORLASH VAQTI** ni bosing.

4. **START** ni bosing.
   Vaqt tugagach, signal beriladi va pech o'chadi.





Dasturlangan tayyorlash vaqtini qayta qo'yish uchun yuqoridagi 2-4-bosqichlarni takrorlang. Dasturlangan tayyorlash vaqtini bekor qilish uchun **TAYYORLASH VAQTI** ni bosib, vaqtga nolni qo'ying.



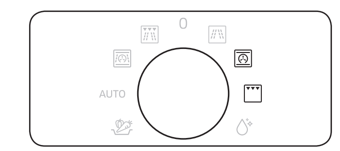

NQ50H5533KS_WT_DE68-04306L-00_UZ.indd 36 2014-10-16 4:16:03



Tugash vaqtini belgilash

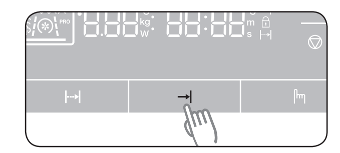
Pech tayyorlashdan to'xtaydigan muayyan vaqtni qo'yishingiz mumkin.
Tugash Vaqti rejimi faqat **GRIL REJIMI** va **KONVEKSIYA REJIMI**da ishlatilishi mumkin.

1. Kerakli rejim va funksiyani tanlang.
Kerak bo'lsa haroratni qo'ying.



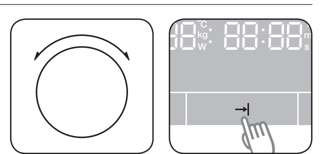
2. **TUGASH VAQTI** ni bosib turing.
Displeyda joriy vaqt o'chib-yonadi.

Masalan: Joriy vaqt 13:00.
Displeyda "13:00" o'chib-yonadi.

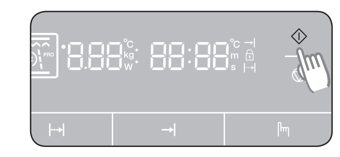


3. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang va **TUGASH VAQTI** ni bosing.

Masalan: Kerakli vaqt: 14:00.



4. **START** ni bosing.
“1:00" tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.
Pech darhol ishlashni boshlaydi.
Tugash vaqti kelgach, signal beriladi, displeyda "0:00" o'chib-yonadi va pech o'chadi.





1) Kerak bo'lsa tugash vaqtini o'zgartirishingiz mumkin.
TUGASH VAQTI ni bosing, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** yordamida vaqtni o'zgartirib, **TUGASH VAQTI** ni yana bosing.

2) Tugash vaqtini bekor qilish uchun **TUGASH VAQTI** ni bosib, vaqtni "0:00" ga qo'ying, keyin yana **TUGASH VAQTI** ni bosing.





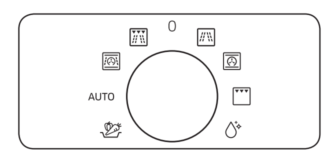


Boshlanishdagi pauzani qo'yish

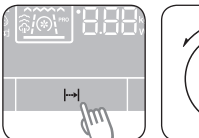
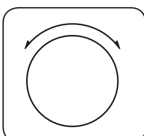
Pech ishlashni boshlashdan oldin pauza qilishi uchun Boshlanishdagi pauzani ishlating.

Masalan: Hozirgi vaqt: 12:00
Tayyorlash vaqti: 2 soat
Tugash vaqti : Agar 18:00 da tugatishni istasangiz

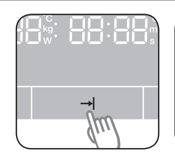
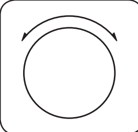
1. Kerakli rejim va funksiyani tanlang.
   Kerak bo'lsa haroratni qo'ying.



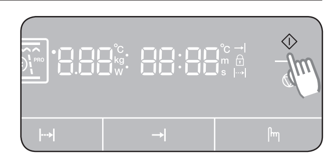
2. **TAYYORLASH VAQTI** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli tayyorlash vaqtiga burang. (ushbu holda 2 soat)

3. **TUGASH VAQTI** ni bosing.
   - Tayyorlash vaqti hozirgi vaqtga qo'shiladi. Bu holda "14:00" ko'rsatiladi.
4. Kerakli tugash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLASH DOIRAVIY SHKALASI** ni burang.
   - Bu holda, "18:00". 5 soniya kutsangiz, tugash vaqti qo'yiladi.

5. **START** ni bosing.
   Displeyda ikon ko'rsatiladi, bu Boshlanishdagi pauza yoqilganini bildiradi. Pech avtomatik tarzda belgilangan vaqtda (16:00) boshlanadi va tayyorlash vaqti ko'rsatiladi.





1) Tayyorlash vaqti va tugash vaqtini o'zgartirsa bo'ladi.
2) Tayyorlash tugallangach, signal beriladi, displeyda "0:00" o'chib-yonadi va pech o'chadi.



Taomni pech ichida uzoq qoldirmang, chunki u buzilishi mumkin.





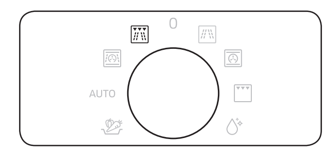

KOMBINATSIYA REJIMI

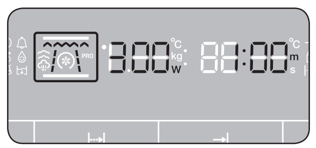
Mikroto'lqin + Gril

Bu rejim grildan kelayotgan issiqlik va mikroto'lqinda tayyorlash tezligidan foydalanadi. Tayyorlash vaqti qisqaradi, taom chiroyli qizarib pishadi. Birlashgan rejimda tayyorlash mumkin bo'lgan taomlarga isitish va qizartirish kerak bo'lgan (pishirilgan makaron mahsulotlari) hamda yuqorisini qizartirish uchun ozgina tayyorlash vaqti talab qilinadigan mahsulotlar kiradi. Bu rejimdan yana tepasida tillarang qarsillovchi qatlamli taomlarning qalin porsiyalarini tayyorlash uchun ham foydalanish mumkin.

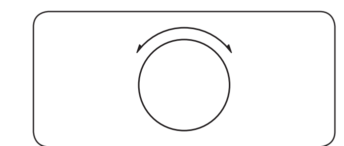
Mikroto'lqin + Grilni qo'yish

1. **REJIM TANLASH** ni **MIKROTO'LQIN + GRIL REJIMI** ga burang. Pech rejimi, vaqti va quvvat darajasi ko'rsatiladi.

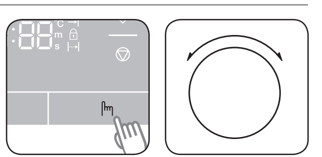




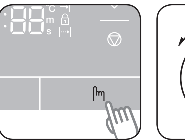
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang.

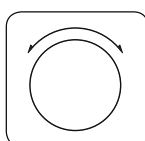


3. **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli quvvat darajasiga burang.

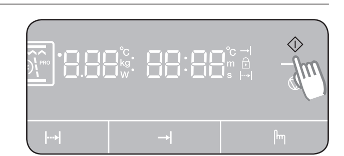


4. **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli haroratga burang.





5. **START** ni bosing.

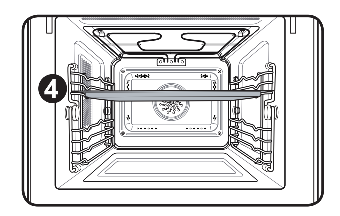




Mikroto'lqin + Gril uchun, gril panjarali keramik patnis odatda ❹ qavatga qo'yiladi.

* Mikroto'lqin quvvatini qo'yish: 100-600 Vt

* Harorat parametri: 40-200 °C



* Shisha idishlar 40-200 °C haroratga mos kelishiga amin bo'ling.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Jadvaldagi harorat va vaqtlardan tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning.
Qizdirish shart emas.




Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Aksessuar
Pishirilgan kartoshkalar	4	600	180-200	10-15	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Tomat-gril	4	300	160-180	05-10	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Sabzavotli gratin	4	450	180-200	10-20	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Baliq qovurdog'i	4	300	180-200	04-08	04-06	Gril panjarasi + Keramik patnis
Tovuq bo'laklari	4	300	180-200	10-15	10-15	Gril panjarasi + Keramik patnis

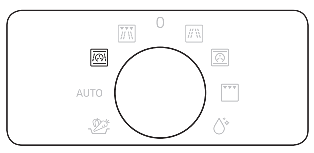


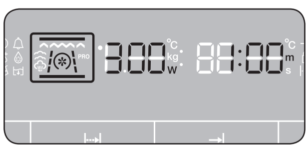
Mikroto'lqin + Konveksiya

Bu rejim o'zida mikroto'lqinlarni issiq havo bilan birlashtiradi va taom ustida yaltiroq qizargan qatlam hosil bo'lgani holda tayyorlash vaqti qisqaradi. Bu rejim uchun mos mahsulotga har qanday go'sht va parranda go'shti hamda pishiriqlar va qirilgan pishloqli taomlar, biskvitlar va mevali yengil kekslar, shirinliklar, qovurilgan sabzavotlar, non va non mahsulotlari kiradi.

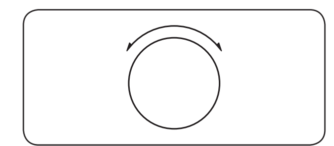
Mikroto'lqin + Konveksiyani qo'yish

1. **REJIM TANLASH** ni **MIKROTO'LQIN + KONVEKSIYA REJIMI** ga burang.
   Pech rejimi, vaqti va quvvat darajasi ko'rsatiladi.

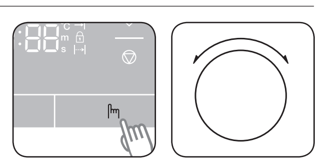




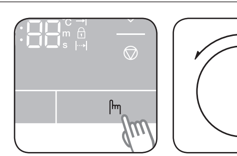
2. Kerakli tayyorlash vaqtini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang.



3. **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli quvvat darajasiga burang.

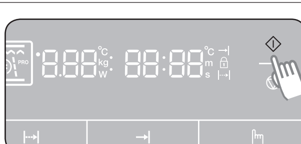


4. **TANLASH** ni bosib, **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni kerakli haroratga burang.



5. **START** ni bosing.





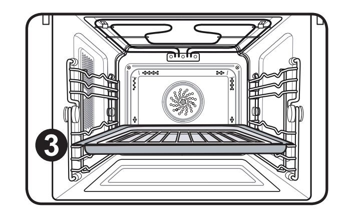






Mikroto'lqin + Konveksiya uchun, gril panjarali keramik patnis odatda 3 qavatga qo'yiladi.

* Mikroto'lqin quvvatini qo'yish: 100-600 Vt
* Harorat parametri: 40-200 °C



* Shisha idishlar 40-200 °C haroratga mos kelishiga amin bo'ling.

Taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

Jadvaldagi harorat va vaqtlar bilan quvvat darajasidan tayyorlash uchun qo'llanma sifatida foydalaning. Qizdirish shart emas.

Oziq-ovqat mahsuloti	Tokcha qavati	Quvvat darajasi (Vt)	Harorat (°C)	1-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	2-tomon uchun sarf. vaqti (daq.)	Aksessuar
Butun tovuq 1,2 kg	3	450	180-200	25-30	15-25	Gril panjarasi + Keramik patnis
Qovurilgan mol go'shti/ qo'y go'shti (o'rtacha)	3	300	180-200	15-20	15-20	Gril panjarasi + Keramik patnis
Muzlatilgan lazaniya/ Makaronli gratin	3	450	180-200	20-25	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Kartoshkali taom	3	450	180-200	10-15	-	Gril panjarasi + Keramik patnis
Yangi mevali pirog	3	100	160-180	40-50	-	Keramik patnis






SABZAVOTNI TAYYORLASH REJIMIDAN FOYDALANISH

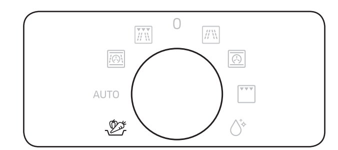
Aralashmaning har 250 grammiga boshqacha tavsiya qilinmagan hollarda 30-45 ml suv qo'shing (jadvalga qarang). Usti yopilgan holda minimal vaqt davomida tayyorlang (jadvalni ko'ring). Keyin istalgan natijani olguncha tayyorlashni davom ettiring. Tayyorlash vaqtida bir marta va tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin bir marta aralashtiring. Tayyorlash nihoyasiga yetgandan keyin tuz, ziravorlar yoki sariyog' qo'shing. Ustini yopib, 3 daqiqa kuting.



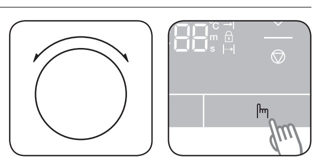
Yangi uzilgan sabzavotlarni bir xil o'lchamdagi bo'laklarga kesing.
Sabzavotlar qanchalik mayda bo'lsa, taom shunchalik tez tayyor bo'ladi.

Sabzavotni tayyorlash rejimini qo'yish

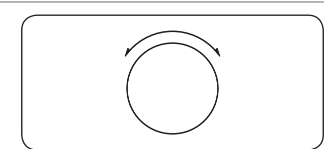
1. **REJIM TANLAGICH** ni **SABZAVOT REJIMI** ga burang.
   Sabzavot rejimi ko'rsatiladi.



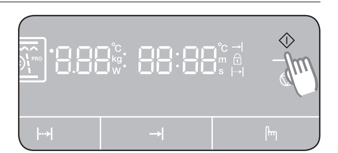
2. Kerakli sabzavot rejimini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang va **TANLASH** ni bosing.



3. Vaznni qo'yish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang.
   Vaznni qo'ymasangiz, 5 soniyadan so’ng vazn avtomatik ravishda qo'yiladi.



4. **START** ni bosing.







Sabzavot menyusini qo'yishga yo'riqnoma

Quyidagi jadvalda 10 ta sabzavot berilgan. Unda miqdorlar, kutish vaqtlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Bu avto dasturlarda sizga qulaylik tug'dirish maqsadida ishlab chiqilgan maxsus tayyorlash rejimlari bor.




Rqm	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn (kg)	Aksessuar	Tokcha qavati	Tavsiya
U:01	Brokkoli gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1	Toza yangi uzilgan brokkolini yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 0,3-0,4 kg keladigan porsiyaga - 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:02	Gulkaram gulchalari	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1	Toza yangi uzilgan gulkaramni yuving va tozalang hamda gulchalar tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 0,3-0,4 kg keladigan porsiyaga - 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:03	Bo'laklangan sabzi	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1	Sabzini chaying, tozalang va bir xil o'lchamlarni tayyorlang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) yoki 0,4-0,5 kg keladigan porsiyaga - 45-60 ml (3-4 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:04	Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	0,3-0,4 0,7-0,8	Keramik patnis	1	Kartoshkani chayib, tozalang, zaytun yog'i surting va pichoq bilan po'stini arching. Keramik patnisga qo'ying. Tayyorlagandan keyin 3-5 daqiqa kuting.



Rqm	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn (kg)	Aksessuar	Tokcha qavati	Tavsiya
U:05	Archilgan kartoshka	0,4-0,5 0,7-0,8	Keramik patnis	1	Kartoshkani tozalang va arching, ikkiga bo'ling va pechga chidamli, qopqoqli shisha idishga soling. 15-30 ml (1-2 osh qoshiq) suv qo'shing. Tayyorlagandan keyin aralashtiring. Katta miqdorlarda tayyorlash vaqtida bir marta aralashtiring. 3-5 daqiqa kuting.
U:06	Qovoqchalar	0,2-0,3 0,3-0,4	Keramik patnis	1	Qovoqchani mayda qilib to'rg'ang. 30 ml (2 osh qoshiq) suv yoki bir bo'lak sariyog' qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Yumshoq bo'lgunicha tayyorlang.
U:07	To'g'ralgan baqlajon	0,1-0,2 0,3-0,4	Keramik patnis	1	Baqlajonni mayda qilib to'g'rang va 15 ml (1 osh qoshiq) limon sharbati seping. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:08	To'g'ralgan piyoz	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1	Piyozni to'g'rang yoki ko'ndalangiga kesing. Faqat 15 ml (1 osh qoshiq) suv qo'shing. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:09	Aralash sabzavotlar	0,2-0,3 0,4-0,5	Keramik patnis	1	Yangi uzilgan sabzavotlarni chaying va tozalang. Ularni qopqoqli shisha idishga tekis joylashtiring. 0,2-0,3 kg keladigan porsiyaga 15 ml (1 osh qoshiq) yoki 0,4-0,5 kg keladigan porsiyaga 30 ml (2 osh qoshiq) suv qo'shing. Idishni aylanuvchi taglik markaziga joylashtiring. Yopilgan holda pishiring. Tayyorlagandan keyin aralashtiring.
U:10	Oq guruch	0,2-0,3	Keramik patnis	1	Qopqoqli issiqqa chidamli shishadan qilingan katta kosadan foydalaning. (Pishirganda guruch ikki baravar shishib ketishini unutmang.) Yopilgan holda pishiring. Tayyorlash vaqti tugagach, kutishdan avval aralashtirib qo'ying. Tuz yoki ziravor va sariyog' qo'shing. Tayyorlash vaqti tugaganida guruch hamma suvni shimmagan bo'lishi mumkin.



Tez tayyorlash rejimi taomni isitish uchun faqat mikroto'lqin energiyasidan foydalanadi. Shu sababli bu rejimda ishlayotganda idish va boshqa mikroto'lqin xavfsizligiga oid ko'rsatmalarga qat'iy amal qilish lozim.





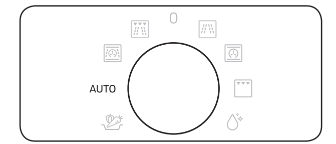


AVTO MENYU REJIMINI ISHLATISH

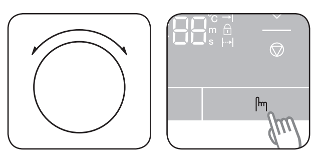
Avto menyu rejimi sevimli taomlaringizni tayyorlash uchun 15 ta oldindan dasturlangan sozlamalardan (10 ta tayyorlash va 5 ta muzdan tushirish) birini tanlash imkonini beradi. Tayyorlash vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o'rnatiladi. 15 ta sozlamadan birini tanlab, vaznini qo'ysangiz bas, tayyorlash boshlanadi.

Avto menyu rejimini qo'yish

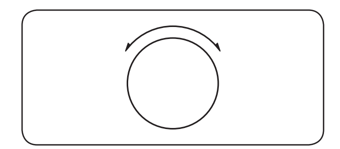
1. **REJIM TANLAGICH** ni **AVTO MENYU REJIMI** ga burang.
   Avto menyu rejimi ko'rsatiladi.



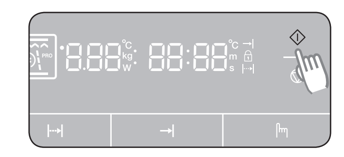
2. Kerakli Avto menyu rejimini o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang va **TANLASH** ni bosing.



3. Vaznni o'rnatish uchun **FUNKSIYALARNI TANLAGICH** ni burang.
   Vaznni qo'ymasangiz, 5 soniyadan so'ng vazn avtomatik ravishda qo'yiladi.



4. **START** ni bosing.








- Ba'zi avto meyularda taomni ag'darish kerak bo'ladi.
  Pech sizga signal bilan bildiradi.
- Pech harorati ko'rsatiladi.
- Avto menyu rejimida harorat va vaqtni o'zgartirib bo'lmaydi.



Avto tayyorlash menyusini qo'yishga yo'riqnoma

Quyidagi jadvalda isitish, tayyorlash, qovurish va pishirish uchun 10 ta avtomatik dastur keltirilgan. Unda miqdorlar, kutish vaqtlari va tegishli tavsiyalar keltiriladi. Bu avto dasturlarda sizga qulaylik tug'dirish maqsadida ishlab chiqilgan maxsus tayyorlash rejimlari bor.

Rqm	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn (kg)	Aksessuar	Tokcha qavati	Tavsiya
A:01	Usti yopiq ovqat	0,3-0,35 0,4-0,45	Keramik patnis	1	Taomni keramik patnisga joylashtiring va ustini oziq-ovqat plyonkasi bilan yoping. Ushbu dastur tarkibi 3 ta komponentdan iborat taomlar uchun tavsiya etiladi (masalan, qaylali go'sht; kartoshka, guruch yoki makarondan iborat garnirli sabzavotlar). Tayyorlashdan so'ng 3 daqiqa qo'yib qo'ying.
A:02	Muzlatilgan pitsa	0,3-0,35 0,4-0,45	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	Muzlatilgan pitsani pechga qo'ying.
A:03	Muzlatilgan lazanya	0,4-0,45 0,6-0,65	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	Muzlatilgan lazanyani shishadan qilingan issiqqa chidamli yoki keramik idishga soling. Isitgandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A:04	Butun tovuq	1,1-1,15 1,2-1,25	Gril panjarasi + Keramik patnis	2	Sovutilgan tovuqni yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Keramik patnis bilan gril panjarasining o'rtasiga ko'kragini pastga qilib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlash jarayonini davom ettirish uchun Start tugmasini bosing. Tayyorlangandan keyin 5 daqiqa kuting.
A:05	Tovuq bo'laklari	0,6-0,7 0,9-1,0	Gril panjarasi + Keramik patnis	4	Sovutilgan tovuq bo'laklarini yog' bilan yog'lang va ziravorlar seping. Keramik patnislik gril panjarasiga po'stini pastga qilib qo'ying. Pech tovushli signal berishi bilan ag'daring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A:06	Qovurilgan qo'y go'shti	0,8-0,9 1,1-1,2	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	Marinadlangan qo'y go'shtini keramik patnisli gril panjarasiga qo'ying. Signal berilgach, ag'daring va qaytadan boshlang.





Rqm	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn (kg)	Aksessuar	Tokcha qavati	Tavsiya
A:07	Muzlatilgan pech chipslari	0,3-0,4 0,45-0,5	Pishirish patnisi	3	Muzlatilgan pech chipslarini metall pishirish patnisiga yoying.
A:08	Pishirilgan kartoshka pallalari	0,4-0,5 0,6-0,7	Gril panjarasi + Keramik patnis	3	Kartoshkalarni teng ikkiga bo'ling. Ularni kesilgan tomonlarini grilga qaratgan holda tokchaga aylana shaklda joylashtiring. Tayyorlagandan keyin 2-3 daqiqa kuting.
A:09	Olmali pirog	1,2-1,4	Pishirish patnisi	2	Olmali pirogni dumaloq metall idishga qo'ying. Pishirish patnisiga qo'ying. Vaznga olma va boshqalar kiradi.
A:10	Gollandcha chorqirra pirog	0,7-0,8	Pishirish patnisi	3	Yangi xamirni mos o'lchamli to'rtburchak metallli idishga soling (uzunligi 25 sm). Uzun tomonini eshikka qaratib, pishirish patnisiga qo'ying.






Avtomatik tez muzdan tushirish yo'riqnomasi

Quyida keltirilgan jadvalda avto muzdan tushirish rejimining turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan. Bu dasturlar mikroto'lqin energiyasidan foydalanadi. Muzdan tushirishdan avval o'rama materiallarini olib tashlang.
Go'sht, parranda go'shti va baliqni keramik patnisga qo'ying.

Rqm	Oziq-ovqat mahsuloti	Vazn (kg)	Aksessuar	Tokcha qavati	Tavsiya
d:01	Go'sht	0,2-1,5	Keramik patnis	1	Chetlarini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida go'shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti, cho'chqa go'shti, bifshtekslar, to'qmoqlangan go'sht, qiymani muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
d:02	Parranda	0,2-1,5	Keramik patnis	1	Oyoqlari va qanotlarining uchini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida parranda go'shtini aylantiring. Siz tovuqni ham butunligicha, ham bo'laklar ko'rinishida muzdan tushirishingiz mumkin.
d:03	Baliq	0,2-1,5	Keramik patnis	1	Butun baliqning dumini alyuminiy folga bilan yoping. Pech tovushli signal berganida baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni ham butunligicha, ham baliq filesining bo'laklari ko'rinishida muzdan tushirish uchun mo'ljallangan.
d:04	Non/Pirog	0,1-0,8	Keramik patnis	1	Nonni oshxona qog'ozi bo'lagiga joylashtiring va tovushli signal bo'lishi bilan ag'daring. Pirogni sopol patnisga joylashtiring va iloji bo'lsa, tovushli signal chiqishi bilan ag'daring. (Pech ishlashda davom etadi va eshikcha ochilishi bilan to'xtaydi). Bu dastur barcha turdagi kesilgan yoki butun nonlar hamda bulochkalar va fransuz batonlari uchun mos keladi. Aylana shaklda joylashtiring. Bu dastur barcha turdagi achitqili pishiriqlar, biskvitlar, tvorogli pudding, qatlamli xamirdan qilingan mahsulotlar uchun mos keladi. U yog'li pishiriqlar, mevali tortlar va kremli tortlar hamda shokolad qiyomli tortlar uchun to'g'ri kelmaydi.
d:05	Meva	0,1-0,6	Keramik patnis	1	Muzlatilgan mevalarni keramik patnisga tekis yoying. Bu dastur malina, aralash mevalar va tropik mevalar uchun mos keladi.


Tez muzdan tushirish rejimi taomni isitish uchun faqat mikroto'lqin energiyasidan foydalanadi. Shu sababli bu rejimda ishlayotganda idish va boshqa mikroto'lqin xavfsizligiga oid ko'rsatmalarga qat'iy amal qilish lozim.

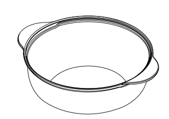


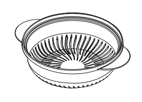


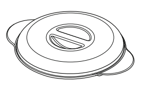


BUG'DA TAYYORLASH YO'RIQNOMASI

Bug'da pishirgich taomni bug'da tayyorlash tamoyiliga asoslanadi va Samsung mikroto'lqinli pechingizda tezkor va sog'lom taom tayyorlash uchun mo'ljallangan.
Ushbu yordamchi jihoz guruch, makaron mahsulotlari, sabzavotlar kabilarni qisqa vaqtlarda ularning o'zuqaviylik qiymatlarini saqlab qolgan holda tayyorlash uchun juda mosdir.
Mikroto'lqinli pechning bug'da pishirgich jihozlari to'plami quyidagi 3 ta qismlardan tashkil topadi:


Jom


Ichki patnis


Qopqoq

Barcha jihozlar -20 °C dan 140 °C gacha bo'lgan haroratlarda foydalanish uchun mo'ljallangan. Muzlatish kamerasida saqlash uchun juda mos. Ulardan alohida holda yoki birgalikda foydalanish mumkin.

FOYDALANISH SHAROITLARI:

 Foydalanmang:

- Tarkibida yuqori darajada shakar yoki yog' bo'lgan taomlarni tayyorlash uchun.
- Gril yoki aylanma issiqlik funksiyalari bilan birgalikda yoki oshxona plitasida

 Ilk marta foydalanishdan avval barcha jihozlarni sovunli suv bilan yaxshilab yuving.

 Tayyorlash vaqtlarini bilish uchun keyingi sahifadagi jadvaldagi ko'rsatmalarga qarang.




TEXNIK XIZMAT KO'RSATISH:

 Bug'da pishirgichni idish yuvgichda yuvish mumkin.

 Qo'lda yuvganda issiq suv va idish yuvish uchun suyuqlikdan foydalaning.
Abraziv gubkalardan foydalanmang.

 Ayrim taomlar (masalan, pomidor) plastik rangini o'chirishi mumkin.
Bu tabiiy holat va ishlab chiqarish xatoligi emas.

MUZDAN TUSHIRISH:

Muzlatilgan taomni qopqoqsiz bug'da pishirgich jomiga joylashtiring.
Idishning tagida suyuqlik qoladi va u taomga zarar yetkazmaydi.



TAOM TAYYORLASH:

Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Artishoklar	300 g (1-2 dona)	800 Vt	5-6	Jom bilan ichki patnis + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Artishoklarni yuving va tozalang. Ularni jomga soling. Artishoklarni patnisga joylashtiring. 1 osh qoshiq limon sharbati qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Yangi uzilgan sabzavotlar	300 g	800 Vt	4-5	Jom bilan ichki patnis + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Ularni yuvgandan, tozalagandan va taxminan bir o'lchamlarda to'rg'agandan keyin sabzavotlarni (masalan, brokkoli, gul karam, sabzi, qalampir) torting. Patnisni jomga qo'ying. Sabzavotlarni savatcha bo'yicha taqsimlang. 2 osh qoshiq suv qo’shing. Qopqoq bilan yoping. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sabzavotlar	300 g	600 Vt	8-9	Jom bilan ichki patnis + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sabzavotlarni bug'da pishirgich jomiga joylashtiring. Ularni jomga soling. 1 osh qoshiq suv qo’shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan va kutish vaqtidan keyin yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Guruch	250 g	800 Vt	15-18	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Bug’langan guruchni jomga joylashtiring. 500 ml sovuq suv qo'shing. Qopqoq bilan yoping. Tayyorlagandan keyin yetilishi uchun oq guruchni 5 daqiqaga, jigarrang guruchni esa 10 daqiqaga qoldiring. 5-10 daqiqa kuting.			
Po'sti artilmay pishirilgan kartoshka	500 g	800 Vt	7-8	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Kartoshkani torting va yuving hamda jomga joylashtiring. 3 osh qoshiq suv qo’shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Dimlangan go'sht yoki baliq (sovutilgan)	400 g	600 Vt	5½-6½	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Dimlangan go'sht yoki baliqni jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			

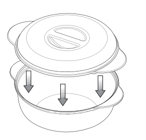




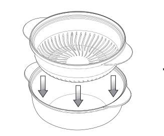


Oziq-ovqat	Porsiya hajmi	Quvvat (Vt)	Tayyorlash vaqti (daq.)	Ishlov berish
Sho'rva (sovutilgan)	400 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Jomga quying. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 1-2 daqiqa kuting.			
Muzlatilgan sho'rva	400 g	800 Vt	8-10	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Muzlatilgan sho'rvani jomga joylashtiring. Qopqoq bilan yoping. Ushlab turish vaqtidan avval yaxshilab aralashtiring. 2-3 daqiqa kuting.			
Jem masalliqli achitqili xamirdan tayyorlangan muzlatilgan bulochkalar	150 g	600 Vt	1½-2½	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Masalliqli bulochkalarning yuqori qismini suv bilan ho'llang. 1-2 ta muzlatilgan bulochkalarni savatchaga yonma-yon qo'ying. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			
Mevali kompot	250 g	800 Vt	3-4	Jom + Qopqoq
	Ko'rsatmalar Yangi uzilgan mevalarni (masalan, olma, nok, olcha, o'rik, mango yoki ananas) tozalagandan, yuvgandan va bir hil o'lchamdagi kubikchalarga to'rg'algandan keyin torting. Ularni jomga joylashtiring. 1-2 osh qoshiq suv va 1-2 osh qoshiq shakar qo'shing. Qopqoq bilan yoping. 2-3 daqiqa kuting.			

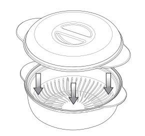
Bug'da pishirgich bilan ishlash



Jom + Qopqoq



+



Jom bilan ichki patnis + Qopqoq

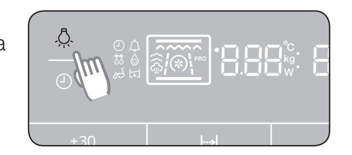
EHTIYOT CHORALARI:

 Bug'da pishirgich qopqog'ini ochayotganda juda ehtiyot bo'ling, chunki chiqayotgan bug' qaynoq bo'lishi mumkin.

 Tayyorlagandan keyin ushlaganda pech uchun mo'ljallangan qo'lqoplardan foydalaning.

CHIROQ O'CH/YON.

Yoqish/o'chirish uchun **Chiroq o'ch/yon** ni bosing.
Quvvatni tejash uchun tayyorlash boshlanganidan keyin birnecha daqiqada pech chirog'i o'chadi.

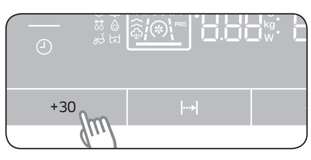






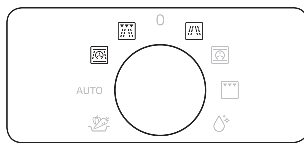


TAYYORLASH VAQTINI O'ZGARTIRISH

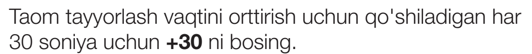


Tayyorlash vaqtini o'zgartirish uchun **+30** ni bosing.

- Oddiygina eshikchani ochish bilan istalgan vaqtda tayyorlash jarayoni holatini tekshiring.
- Tayyorlashning qolgan vaqtini orttiring.

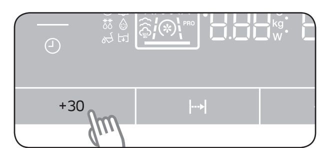


Quyidagi rejimlar paytida ishlash mumkin:
MIKROTO'LQIN REJIMI, **MIKROTO'LQIN + GRIL REJIMI** va **MIKROTO'LQIN + KONVEKSIYA REJIMI**.



Taom tayyorlash vaqtini orttirish uchun qo'shiladigan har 30 soniya uchun **+30** ni bosing.

- **Masalan:** 3 daqiqa qo'shish uchun **+30** ni 6 marta bosing.

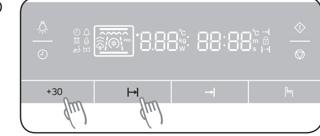


BOLALAR XAVFSIZLIK QULFI

Bolalar xavfsizlik qulfi boshqaruv panelini bexosdan ishlatilmasligi uchun qulflab qo'yish imkonini beradi.

Pechni qulflash uchun

1. **+30** va **TAYYORLASH VAQTI** ni birga 1 soniya bosib turing.



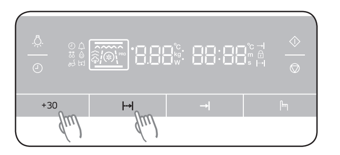


2. Displeyda qulf tasviri paydo bo'ladi, bu barcha funksiyalar qulflanganini bildiradi.

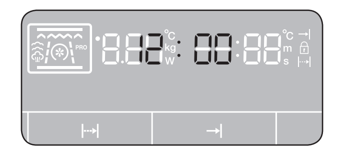


Pechni qulfdan chiqarish uchun

1. **+30** va **TAYYORLASH VAQTI** ni birga 1 soniya bosib turing.



2. Displeydagi qulf tasviri yo'qoladi, bu barcha funksiyalar ochilganini bildiradi.



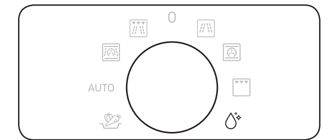




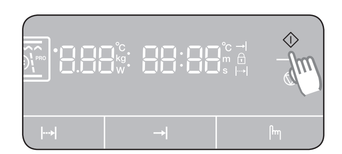
BUG'DA TOZALASH REJIMINI ISHLATISH

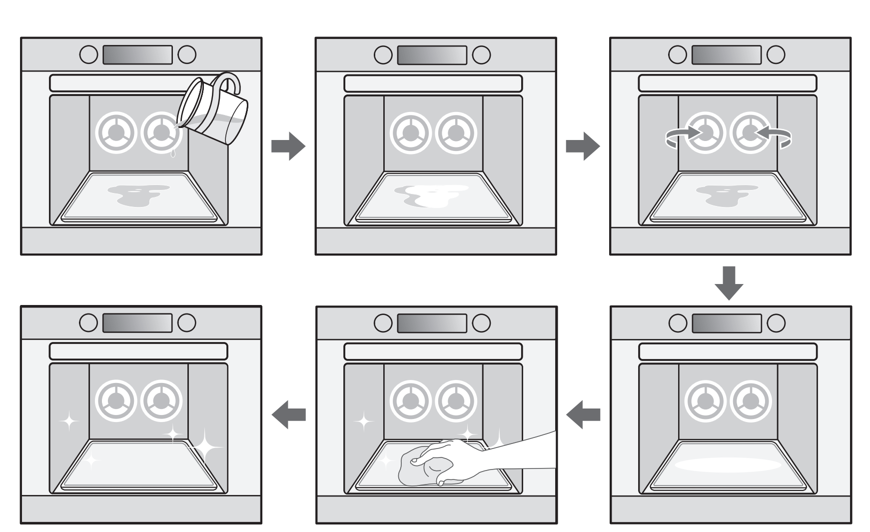
Bug'da tozalash pechingizni 15 daqiqa ichida dezinfeksiya qiladi.

1. **REJIM TANLAGICH** ni **BUG'DA TOZALASH REJIMI** ga burang.
   Vaqt (15:00) ko'rsatiladi.



2. **START** ni bosing.
   Pech avtomatik ravishda ishlashni boshlaydi.
   - 15 daqiqadan so'ng pech avtomatik tarzda to'xtaydi. Uni quruq latta bilan artib tashlang.










- Bu xususiyatni pech xona haroratigacha soviganidan keyingina ishlating.
- Distillangan suv ISHLATMANG.
- Mikroto'lqinli pechni tozalashda yuqori bosimli suvli tozalagichlar yoki sepgichlardan FOYDALANMANG.



nosozliklarni bartaraf qilish va ma'lumot kodi

MIKROTO'LQINLI PECHNI SAQLASH VA TA'MIRLASH

Ta'mirlash faqatgina malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi lozim.

Pech ta'mirga muhtoj bo'lsa, uni tokdan uzing va SAMSUNG mijozlar xizmatiga murojaat qiling.

Qo’ng'iroq qilayotganda quyidagi ma'lumotlarni tayyor qiling:

- Model raqami va seriya raqami (pech eshigi ichkarisidan topasiz)
- Kafolat tafsilotlari
- Muammoning aniq bayoni

Pech vaqtinchalik saqlanishi kerak bo'lsa, toza va quruq joy saqlang, chunki chang va namlik shikast yetkazishi mumkin.

NOSOZLIKLARNI BARTARAF ETISH

Pech bilan muammolar yuzaga kelsa, quyidagi yechimlarni qo'llab ko'ring. Bu sizning vaqtingizni tejashi hamda xizmat ko'rsatish markaziga qo’ng'iroq qilish tashvishidan xalos qilishi mumkin.

Pechning displeyi ham, pechning o'zi ham ishlamayapti.

- Yerga ulangan rozetkaga to'g'ri ulanganligini tekshiring.
- Devordagi rozetka o'chirgich bilan boshqarilsa, devordagi o'chirgich yoqilganligini tekshiring.
- Vilkani rozetkadan oling, o’n soniya kutib, keyin yana tiqing.
- Avtomat o'chirgichni yoqing yoki kuygan saqlagichni almashtiring.
- Pechni boshqa rozetkaga tiqing.
- Rozetkaga boshqa jihozni tiqing. Boshqa jihoz ishlamasa, rozetkani tuzatish uchun malakali elektrikni chaqiring.

Pech displeyi ishlayapti, lekin quvvat kelmayapti.

- Eshik mahkam yopilsin.
- Eshik zichlagichida o'rama materiali yoki boshqa narsa tiqilib qolmaganligini tekshiring.
- Eshik shikastlanganligini tekshiring.
- Bekorni ikki marta bosing va barcha tayyorlash yo'riqnomalariga kiring.

Start tugmasi bosilganda pech ishga tushmayapti.

- Eshik mahkam yopilsin.





Dastlabki ishlatishda tutun va yomon hid chiqishi.

- Bu yangi qismlar qizishi tufayli yuzaga keladigan vaqtinchalik holat.
  10 daqiqa ishlatilgandan so’ng tutun va hid butunlay yo'qoladi.
  Hidni tezroq yo'q qilish uchun mikroto'lqinli pechni taom qo'yish bo'lmasiga limon yoki limon sharbati qo'ygan holda ishlating.

Qo'yilgan vaqt tugamasidan oldin o'chib qolyapti.

- Elektr uzilishi bo'lishi mumkin.
  Elektr uzilishi bo'lgan bo'lsa, vaqt indikatori buni ko'rsatadi: 88:88.
- Soat va boshqa tayyorlash yo'riqnomalarini qayta qo'ying.
- Avtomat o'chirgichni yoqing yoki kuygan saqlagichni almashtiring.
- Pech o'rnatish yo'riqnomasiga asosan to'g'ri joylashtirilganiga amin bo'ling.

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taom turiga qarab tayyorlash vaqti to'g'ri qo'yilganligiga amin bo'ling.
- Quvvat darajasi tegishlicha qo'yilganligiga amin bo'ling.

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Eshik mahkam yopilsin.
- Taymer to'g'ri qo'yilgan va/yoki start tugmasi bosilganligini tekshiring.
- Avtomat o'chirgichni yoqing yoki kuygan saqlagichni almashtiring.



Pechda uchqunlanish va qarsillash (elektr yoyi) kuzatilmoqda.

- Metall jihozlar, idish yoki simlarni olib tashlang.
- Folga ishlatayotgan bo'lsangiz, faqat ingichkasini ishlating va folga bilan pech ichki devorlari orasida kamida 2,5 sm joy qoldiring.

Shovqin bilan ishlaydi.

- Pech ishlayotgan paytda shovqin chiqaradi. Bu normal hol. G'ayrioddiy tovushni to'xtovsiz eshitsangiz, Samsung qo’ng'iroq markaziga murojaat qiling.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu oddiy holat. Bu muammoni hal qilish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o'rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta'sirchan bo'lsa, unda displeydagi ko'rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun elektr tarmog'iga ulash shnuri vilkasini rozetkadan uzing va qaytadan ulang.
  Vaqtni qaytadan o'rnating.

Chiroq ishlamayapti.

- Xavfsizlik uchun lampani o'zingiz almashtirmang.
  Lampochka malakali muhandis tomonidan almashtirib berilishi uchun yaqinroqdagi vakolatli Samsung xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.





Pech o'chganidan keyin ham ventilyator ishlayveradi.

- Bu normal hol. Pech o'chganidan so'ng ham uni sovitish uchun ventilyator ishlayverishi mumkin.

Pech ichida kondensat hosil bo'lishi.

- Bu oddiy hol. Tayyorlashdan so'ng artib tashlasangiz bas.

Eshik va tashqi qoplama atrofidagi havo oqimi.

- Bu oddiy hol.

Eshikcha va tashqi qoplama atrofidagi yorug'lik shu'lalari.

- Bu oddiy hol.

Eshikcha perimetri bo'ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug'.

- Bu oddiy hol.







AXBOROT KODLARI

Kod belgisi	Muammo	Yechim
-SE-	**KALIT KALTA XATOSI** Bironta tugma 60 soniyadan ortiq bosib turilganda chiqadi.	Pechni to'xtatish uchun **TO'XTATISH/BEKOR** ni bosing. Sovigach, pechni qayta boshlang. Pech shunda ham muammodan qutilmasa, SAMSUNG xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.
E-21	**HARORAT SENSOR OCHISH XATOSI** Bu buzilgan sensor, noto'g'ri qo'yilgan simlar, buzilgan PCB tufayli chiqadi.	Mahalliy SAMSUNG xaridorlarga xizmat ko'rsatish markaziga qo’ng'iroq qiling.
E-22	**HARORAT SENSOR QISQA XATOSI** Bu buzilgan sensor, noto'g'ri qo'yilgan simlar, buzilgan PCB tufayli chiqadi.	
E-24	**MIKROTO'LQIN G'AYRIODDIY HARORAT SEZISH XATOSI** Microto'lqin rejimida kameradagi harorat 210 °C dan oshganda chiqadi. **G'AYRIODDIY HARORAT SEZISH XATOSI** kameradagi harorat 10 daqiqa davomida 250 °C dan oshganda chiqadi.	
E-81	**ALOQA XATOSI**	
E-83		
E-53		







texnik ma'lumot

SAMSUNG kompaniyasi o'z mahsulotlarini muntazam ravishda takomillashtirib boradi.
Dizayn xususiyatlari va mazkur qo'llanma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

TEXNIK XUSUSIYATLAR

Model		NQ50H5533KS
Elektr toki manbai		230 V ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat	Maksimal quvvat	3000 Vt
	Mikroto'lqin rejimi	1650 Vt
	Gril rejimi	2500 Vt
	Konveksiya rejimi	2500 Vt
Ishlab chiqilayotgan quvvat		100 Vt / 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi		2450 MGts
Magnetron		OM75P (21)
Sovitish usuli		Sovituvchi elektr ventilyator
O'lchamlari	Majmua o'lchami	E 595 x B 454,2 x C 570 mm
	Ichki o'rnatish o'lchami	E 555 x B 445 x C 548,8 mm
Sig‘im		50 litr
Vazn	Sof	38,3 Kg
	Tashish	45,5 Kg



Normal sharoitlarda belgilangan
maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil







MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST



MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-04306L-00

